

NASI GORENG

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

- 3 Eier
- 1 EL Sojasauce

- 350 g Hühnerbrust
- 200 g King Prawns
- 4 Tassen gekochter Reis
- 1 große Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 roter Paprika
- 1 Tasse grüne Bohnen /
Fisolen geschnitten
- 1 Chilischote
- 1 TL Sambal Oelek
- 1 cm Ingwer
- 1 TL Currypulver
- 1 TL Kurkuma
- etwas Erdnussöl
- Pfeffer
- Salz

Zubereitung:

Eier aufschlagen und mit 1 EL Sojasauce gut verquirlen. In einer Pfanne etwas Erdnussöl erhitzen, Eier in die Pfanne gießen, bei schwacher Hitze braten, wenden und auch die zweite Seite braten. Das Eieromelette beiseite stellen und abkühlen lassen. Danach einrollen und in feine Streifen schneiden.

Zwiebel und Knoblauch schälen und klein schneiden. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Chilischote waschen, halbieren, die Kerne entfernen und in schmale Streifen schneiden. Ingwer schälen und sehr fein schneiden. Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden.

In einer Wokpfanne etwas Erdnussöl erhitzen, Hühnerstücke darin rasch zu goldbrauner Farbe braten, herausnehmen und beiseite stellen. Etwas Erdnussöl in die Pfanne nachgießen, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer kurz anbraten, Paprika, Chili, grüne Bohnen und Garnelen zugeben, kurz mitrösten und mit Kurkuma, Curry, Sambal Oelek Salz und Pfeffer würzen, alles gut verrühren. Gekochten, abgekühlten Reis und Hähnchenstücke in den Eintopf geben nochmal einige Minuten unter ständigem Rühren braten lassen. Nasi Goreng auf Tellern anrichten und mit Omelettstreifen garniert servieren.