

Nasi Goreng

Die Rezepte können als mögliche Einkaufsvorlage dienen und sind für geübte Köche als Gedankenstütze formuliert.

Reisgericht
Indonesien

Vorbereitung
Kochzeit
Menge für

Zutaten für Einkaufsliste

Pos.	Menge	Einheit	Zutaten
Zutaten			
1	400	Gramm	Hühnerfleisch
2	400	Gramm	Basmatireis, Langkornreis
3	450	Milliliter	Wasser
4	2		Limetten
5	2	Stück	Tomaten
6	1	Stück	Gurke
7	4	Stück	Frühlingszwiebeln
8	2	Zehe/n	Knoblauch
9	1	Teelöffel	Sambal
10	2	Esslöffel	Ketjab
11	1	Teelöffel	Shrimppaste
12	4	Teelöffel	frittierte Zwiebeln
13	4	Stück	Eier
14	2	Esslöffel	Öle
15	2	Esslöffel	Sojasauce

Anleitung Zubereitung

1	Alle zutaten mörsern (Knoblauch, Frühlingszwiebel, Chili,
2	Hühnerfleisch dazugeben und braten bis es weiss und karamellisiert ist.
3	Reis dazugeben, dann das Ketjab und die Shrimppaste daruntermischen und braten bis der Reis trocken wird.
4	Spiegeleier braten, mit Gurken, Tomatenscheiben, gehackten Frühlingszwiebeln und Röstzwiebeln garnieren
5	Alternativ können auch feingehackte Pilze, feingehackte Gemüse dazugegeben werden, am besten bratet/blanchiert man diese separat und mischt sie danach darunter, oder serviert sie als Beilage.
6	Alternative Beilage, optional und evtl. nicht jedermanns Sache: gebratene Erdnüsse???, Ganz gut schmecken auch Stücke von leicht süssen, gebratenen Kochbananen oder frische Stücke einer Ananas dazu, zwar nicht ganz klassisch aber lecker.
7	Wenn man keinen Reis vom Vortag hat, Reis vor der Verwendung eine Zeit abkühlen lassen

Nasi Goreng

