



Nasi Goreng

Unser originales indonesisches Rezept

Zutaten

- 500 g Hähnchenbrustfilet(s)
- 1 Zwiebel(n)
- 2 Knoblauchzehe(n)
- Möhre(n)
- 2 Lauchzwiebel(n)
- Champignons
- 250 g Reis
- Salzwasser
- 1 Paprikaschote(n)
- Erbsen
- 3 EL dunkle Sojasoße
- 1 TL Ingwerpulver
- 1 EL Currypulver
- 1 TL Kurkuma
- 1 TL Sambal Oelek
- Öl (Wok- oder Sesamöl)
- Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Den Reis wie gewohnt im Salzwasser kochen und abkühlen lassen. Das Hähnchenbrustfilet mit Salz, Pfeffer und Curry würzen und scharf in einer Pfanne anbraten. Danach auf einem Teller zur Seite stellen.
2. Zwiebel, Lauchzwiebel, Möhren, Knoblauch, Paprika und Champignons klein schneiden. Das Hähnchenbrustfilet in mundgerechte Stücke schneiden.
3. In einen Wok etwas Wok- oder Sesamöl geben und mit einem Haushaltstuch verreiben. Den Wok auf Temperatur bringen und dann die Zutaten nach und nach dazugeben. Beginnend mit Zwiebeln und Knoblauch, dann Champignons, Möhren und Lauchzwiebeln, Erbsen, Paprika, Reis und zum Schluss das Fleisch.
4. Dann die Gewürze Sojasoße, Currypulver, Ingwer, Kurkuma und Sambal Oelek dazugeben.