



Nasi Goreng

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze,
lt = Liter, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

250 gr. Siam Patnareis

Reis kochen

2 EL Mehl
½ dl Wasser
1 Ei, verklopft
1 MSP Salz

Omeletten zubereiten: Mehl und Salz mischen, die Hälfte des Wassers dazugiessen, gut verrühren, dann das restliche Wasser und das Ei darunterrühren. Dünne Omelettli daraus backen, rollen, in Streifen schneiden und warm stellen

1 EL Oel
2 Zwiebeln feingehackt
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
1 Peperoni grün (in Streifen geschnitten)

Das Oel in einer weiten Bratpfanne erhitzen, Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni beifügen, weichdämpfen und herausnehmen

1 EL Oel
300 gr. Pouletfleisch geschnetzelt
200 gr. Schweinefleisch, geschnetzelt
½ TL Salz

Das Oel in derselben Bratpfanne heiss werden lassen und das Fleisch unter stetigem Wenden braten und salzen

½ TL Sambal Oelek
1-2 TL Sojasauce

Sambal und Sojasauce beifügen.

100 gr. Schinken, in Streifen geschnitten

Den Schinken, das gedämpfte Gemüse, und den gekochten Reis dazugeben, alles kurz mitbraten

Das Gericht in eine weite, vorgewärmte Platte anrichten

3 EL Erdnüsse gehackt
2 EL Kokosflocken

Die Erdnüsse mit den Kokosflocken ohne Fett so lange rösten, bis die Kokosflocken bräunlich sind. Zusammen mit den Omeletten über das Gericht verteilen.

Dazu servieren:

Kroepek
Tomatenschnitze oder Gurkenrädli

Tip: Anstelle von Schinken können Crevetten verwendet werden