

Nasi Goreng Bali Style bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

500 gr KALTER gekochter Reis, 2 Eier leicht verquirlt, 2 Esslöffel Öl, 1 mittelgroße Zwiebel, gehackt, 6 Schalotten, 2 Zehen Knoblauch, gehackt, 2 rote Chilies, geschnitten, 1 Teelöffel Garnelenpaste (Trassi), 1 Esslöffel süße Sojasauce (Kecap Manis), 1 Esslöffel Fischsauce, 1 Esslöffel Tomatenmark, Salz, etv. Gurken- oder Tomatenscheiben zum Garnieren, evt. Garnelen, Fleisch oder anderes.

Die Vorbereitungen:

Reis mit einer Gabel auflockern. Ein paar Tropfen Öl in eine Pfanne geben und aus den Eiern ein dünnes Omelette bereiten. Abkühlen lassen, dann in Stücke schneiden oder rupfen.

Die Zubereitung:

Das übrige Öl in einem Wok erhitzen, Schalotten, Zwiebel, Knoblauch, Chilies und Garnelenpaste braten, bis alles weich ist. Wenn sie zusätzlich noch Garnelen o.ä. verwenden, jetzt dazu damit und pfannenrühren, bis es gar ist. Erhöhen sie die Hitze und geben sie Reis, Fisch- & Sojasauce, Tomatenmark dazu. Immer rühren, bis alles gut unterhoben und vermischt ist. Mit Omelette, Gurken- und Tomatenscheiben servieren.

Tipp: Bereiten Sie das Gericht ohne Garnelen, Fleisch etc. zu und reichen sie gebratenes Hähnchen, Satéspeße, Kroepoek (Krabbenchips) oder Spiegeleier dazu.