AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	60 Min.	ganzjährig	Indonesien

NASI GORENG



Rezept und Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

«Gebratener Reis» ist der kulinarische Exportschlager Indonesiens.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

300 g	Reis	1 TL	Zucker
1 TL	Salz	40 g	Ingwer, fein gehackt
400 g	Rindshuft	4 Zehen	Knoblauch
1 TL	Maizena	1 Bd	Frühlingszwiebeln
1.5 dl	Sojasauce	1	Lattich
4 EL	Reiswein	3	Eier
		2 TL	Sambal Oelek

ZUBEREITUNG

1. Reis unter fliessendem Wasser spülen. Reis in 1,7 Mal soviel Wasser mit wenig Salz aufkochen und 20 Min. ausquellen lassen.
2. Rindshuft in 1 cm dicke Streifen schneiden. Maizena, Sojasauce, Reiswein und Zucker verrühren. Fleisch in Marinade 20 Min. ziehen lassen.
3. Ingwer und Knoblauch schälen und fein hacken. Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden. Lattichblätter auslösen, Mittelrippen rausschneiden und in Streifen schneiden.
4. Eier mit je 1 EL Wasser verquirlen und leicht salzen. In einer beschichteten Pfanne dünne Omeletten backen. Diese aufrollen, in dünne Streifen schneiden und warm stellen.
5. In einer grossen Bratpfanne Rindshuftstreifen portionenweise kräftig 1,5 Min. anbraten. Zugedeckt warm stellen. Etwas Öl zum Bratenfonds geben. Weisse Zwiebelstreifen, Knoblauch und Ingwer anrösten. Sambal Oelek beifügen, durchrühren. Frühlingszwiebelgrün und Lattich zugeben und braten, bis Gemüse zusammengefallen ist. Reis, Fleisch und Omelettenstreifen unterrühren und aufwärmen lassen. Mit Sojasauce und Sambal Oelek abschmecken.