

# Nasi goreng

von Ruth Hintermeister

Mengen für 10 Personen

IN PROGRESS...

700 g Basmatireis	
* 5 g Salz	
1.0 Liter Wasser	Reis mit Wasser aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Minuten kochen lassen.
750 g Pouletgeschnetzeltes	
1.0 dl Olivenöl	Poulet im heissen Öl anbraten
80 g Paprika	
100 g Zwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	
1.0 kg Erbsli und Rüebli	
250 g Erbsen	
250 g Rüebli	
1.0 Stück Pepperoni	rot
120 g Lauch	Gemüse schneiden, begeben und kurz mit braten
4.0 Stück Eier	Eier mit 2 El Sojasauce und etwas Pfeffer verquirlen, Bratpfanne mit 1 El Oel erhitzen und 2 Omletten backen, erkalten lassen und in feine Streifen schneiden. Am Schluss unter das Gericht mischen
20 g Salz	
20 g Curry	
1.5 dl Sojasauce	
2.0 cl Sambal Oelek	vorsichtig in kleinen Mengen dazugeben, besser zuwenig als zuviel
200 g Erdnüsse (gesalzen)	
125 g Kokosnuss-Raspel	Die Erdnüsse und die Kokosraspel im Wok ohne Fett rösten, seperat dazureichen, wer will kann davon darüberstreuen

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g