

# Nasi Goreng

von FlyingEye

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Ingwer, Salz, Curry scharf, Pfeffer, Kurkuma

1.4 kg Langkornreis	Reis in Salzwasser kochen
1.0 kg Pouletgeschnetztes	Geschnetztes würzen und in der Pfanne braten
3 cl Erdnussöl	Das Öl in einer Pfanne erhitzen
6.0 Stück Eier	Eier verklopfen und zu einem Omelette backen, danach in Längsstreifen schneiden
6.0 Stück Knoblauchzehen	klein hacken und in der Pfanne erhitzen
1.0 g Chilischoten	Die Chilischoten zerkleinern und in die Pfanne tun
2.0 g Zwiebel	Zwiebeln kleinhacken und hinzufügen und glasig anbraten
250 g Erbsli und Rüebli	hinzufügen
1.0 g Paprika	1 rote Paprika in Lamellen schneiden, hinzufügen
30 g Erdnüsse ungesalzen	Erdnüsse in der Pfanne grillen, hinzufügen. Dann den Reis und zum Schluss das Fleisch hinzugeben
7 cl Sojasauce	Sojasauce und die Gewürze hinzugeben