

Nasi Goreng

von Iris Brun

Mengen für 10 Personen

Quelle: betty Bossi

500 g Basmatireis	
7.5 dl Wasser	
750 g Pouletgeschnetzeltes	
500 g Bohnen	knapp weich kochen
500 g Rüebli	
2.5 Stück Pepperoni	
200 g Frühlingszwiebeln	
5.0 Stück Knoblauchzehen	alles Gemüse in Bohnenpfanne beugeben und 5 Minuten anbraten
5.0 ml Sojasauce	
2.5 ml Sambal Oelek	

Reis im Sieb unter fliessendem, kaltem Wasser so lange spülen, bis dieses klar ist, gut abtropfen. Reis mit dem Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, zugedeckt auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Min. quellen lassen, dabei Deckel nie abheben. Reis mit einer Gabel lockern.

Öl im Wok oder in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen, Pouletfleisch portionenweise ca. 4 Min. rührbraten, herausnehmen, würzen, zugedeckt beiseite stellen. Wenig Öl in dieselbe Pfanne geben.

Bohnen quer halbieren, im siedenden Salzwasser knapp weich kochen, abtropfen. Rüebli schälen, in feine Streifen, Peperoni in Streifen, Bundzwiebeln in Ringe schneiden, Knoblauch pressen. Gemüse beugeben, ca. 5 Min. rührbraten.

Sojasauce, Sambal Oelek und Korianderpulver mit dem beiseite gestellten Poulet und dem Reis beugeben, ca. 5 Min. weiterrührbraten, würzen.