

# Bratreis mit Curry

## Für 2 Personen:

4 Frühlingszwiebeln	1 Karotte	8 Shiitake-Pilze
50 g Speck	5 EL Bratöl	2 Knoblauchzehen, gehackt
5 Eier	400 g Parboiled Reis gekocht	1 Msp. Wokgewürz
40 ml Sake	2-3 EL Sojasauce	

Frühlingszwiebeln in Ringe, Karotte in feine Scheiben und Shiitake-Pilze und Speck in dünne Streifen schneiden.

3 EL Bratöl im Wok erhitzen und Speck darin ca. 4 Min.

kross braten. Dann das geschnittene Gemüse dazugeben und für weitere 4 Min. mitbraten. Das gebratene Speck-Gemüse in eine Schüssel geben und beiseitestellen.

Nochmals 2 EL Bratöl im Wok erhitzen und fein gehackten Knoblauch darin anbraten. Die Eier verquirlen, zum Knoblauch in den Wok geben und bei hoher Hitze unter Rühren garen.

Reis zum Ei geben und unter Schwenken anbraten. Wenn nötig, zwischendurch noch mal etwas Bratöl nachgießen. Bratreis mit Wokgewürz würzen und kurz mitrösten. Dann Sake, Sojasauce und das Speck-Gemüse zum Bratreis geben, gut vermengen und für ca.  $\frac{1}{2}$  Min. kräftig anrösten. Anschließend den Bratreis auf Tellern anrichten.

Steffen Henssler am 30. März 2023