

Gebratener Reis mit Gemüse und Ei

Für 4 Personen

400 g Basmatireis	3 Eier	2 cl Reiswein
Salz, Pfeffer	2 EL Speiseöl	200 g Salatgurke
1 Bund Frühlingszwiebeln	1 Bund Koriander	1 Schuss Sojasoße
100 ml Gemüsebrühe		

Den Reis gar kochen. Eier mit Reiswein verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit einem Esslöffel Öl als Omeletts in einer Pfanne ausbacken und warm stellen. (Die Omeletts sollten innen noch saftig sein.) Die Gurke schälen, längs vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln waschen und fein schneiden. Koriander waschen, die Stiele entfernen und mit einem Messer grob hacken. Das restliche Öl im Wok erhitzen. Reis und Zwiebeln in den Wok geben und unter Rühren circa 5 Minuten braten. Mit Salz, Pfeffer und Sojasoße abschmecken und die Brühe unterrühren. Gurkenwürfel und Koriander unter den Reis rühren, kurz erwärmen und mit den Omeletts anrichten. Dazu passt gut eine Sweet-Chilisoße.

Otto Koch Freitag, 25. Januar 2008