

Nasi Goreng - Varianten

Für 4 Portionen:

300 g Basmatireis 2 Frühlingszwiebeln 2 EL Sonnenblumenöl
süße Sojasauce 2 Schalotten 2 Knoblauchzehen

Varianten: Gemüse

Nasi Goreng Ayam: Hühnerbrust

Nasi Goreng Udang: Garnelen

Nasi Goreng Babi: Schweinefleisch

Nasi Goreng Ikan Asin: getrock., gesalz. Fisch

Weitere Gewürze:

Shrimp, Paste, Terasi Chili, Chilisauce 4 Spiegeleier

Den Reis in 1 L gesalzenem Wasser aufkochen und warmstellen, sodass er langsam abkühlt; danach über Nacht reifen lassen.

Frühlingszwiebeln klein schneiden, Knoblauch fein hacken. Eventuelle weitere Gemüse oder Fleisch in kleine Stücke schneiden.

Wok aufheizen und Öl hinein gegeben. Frühlingszwiebeln, Knoblauch und andere Gewürze in den Wok geben und unter regelmäßigem Rühren etwas anbraten.

Die je nach Variante gewählte Zutat hinzufügen und kurz mitbraten.

Bei mäßiger Hitze den Reis zugeben, unter Rühren und Schwenken mit den anderen Zutaten vermischen und ca. 2 - 4 Minuten anbraten.

Das Ganze während des Bratens mit süßer Sojasauce (Kecap Manis) würzen.

Die fertige Reis-Mischung auf den den Teller anrichten.

Ein Ei in die Pfanne geben und einseitig als Spiegelei anbraten, so dass das Eiweiß fest, das Eigelb aber noch flüssig ist. Das Spiegelei auf die Reismischung setzen und servieren.

NN am 16. März 2023