



Nasi Goreng

Das Reisgericht Nasi Goreng ist vor allem in Indonesien, aber auch in Malaysia weit verbreitet. Der Name bedeutet ganz einfach "gekochter und gebratener Reis". Es ist ein Eintopfgericht, das in verschiedensten Variationen zubereitet wird. Meist mit Zwiebel, Lauch und Knoblauch. Dazu kommen weitere Gemüse wie Rübli und Peperoni, auch Pilze sind eine beliebte Zutat. Das Gericht wird kräftig, aber nicht unbedingt scharf gewürzt: Curry, Kurkuma, Chili, Sojasauce und Sambal Oelek (als Ersatz hab ich Tabasco zugegeben). Oft werden auch Fleisch (Huhn, Rind), Fisch oder Meeresfrüchte mitgekocht, aber auch in der vegetarischen Variante ist es ein vollwertiges und schmackhaftes Gericht, das oft auch mit einem untergemischten Rührei serviert wird. Dieses verleiht dem Reisgericht eine schöne Geschmeidigkeit.

Ein verwandtes Gericht ist Bami Goreng, statt mit Reis wird es mit schmalen Nudeln, ähnlich den italienischen Fedelini, zubereitet.

Zutaten (2 Portionen)

120g	Langkornreis
80g	Champignons
50g	Zwiebel
50g	Lauch
50g	rote Peperoni
50g	Rübli
3-4cm	Peperoncino
1Tl	Curry mild
1/2Tl	Kurkuma
1-2El	Sojasauce
2-3	Spritzer Tabasco
1-2	Eier
	Bratbutter

Zubereitung

Reis unter fließendem, kaltem Wasser abspülen und in leicht gesalzenem Wasser gar kochen. Reis abgiessen, auf einem Blech verteilen, ausdampfen, auskühlen und nachtrocknen lassen (1-2 Std). Der Reis sollte vor dem Braten möglichst trocken sein. Der Reis sollte nicht klebrig sein, darum wird er vorab abgespült, um überschüssige Reisstärke auszuwaschen.

Champignons halbieren und zu Scheiben schneiden. Peperoni zu kurzen Streifen schneiden. Lauch längs halbieren und zu Halbmonden schneiden. Zwiebel längs zur Schale halbieren und zu Streifen schneiden. Rübli zu kurzen, dünnen Stängelchen schneiden. Knoblauch und Peperoncino (ohne die sehr scharfen Kerne) grob hacken.

Ca. 1El Bratbutter bis zum Rauchpunkt erhitzen. Champignons anbraten bis sie schöne Röstspuren zeigen. Zwiebel zugeben und mitdünsten bis sie glasig ist. Curry und Kurkuma zugeben und kurz mitdünsten. Das Gemüse zugeben und ca. 6-7 Minuten mitdünsten, dabei häufig wenden. Reis zugeben und weitere 3-4 Minuten mitdünsten, dabei häufig wenden. Nasi Goreng mit Sojasauce und Tabasco abschmecken und bei tieferer Temperatur 2-3 Minuten nachgaren.

Sobald das Nasi Goreng gar ist, Eier verquirlen und in einer separaten Pfanne zu einem Rührei stocken lassen. Die Hälfte des Rühreis unter das Nasi Goreng mischen, den Rest auf das angerichtete Gericht geben.







