



Zutaten

- 300 g Langkornreis, z. B. Patna
- Garnitur:
- 2 Freilandeier
- 1 Msp Salz
- Pfeffer, frisch gemahlen
- Öl zum Braten
- 1 Zwiebel, in feinen Ringen
- 100 g Schinken, in Streifen
- Öl zum Braten
- 250 g geschnetztes Schweinefleisch
- 100 g rohe, geschälte Garnelen / Krevetten
- 2 Zwiebeln, fein gehackt
- 2 Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1 rote Peperoni/Paprikaschote, halbiert, entkernt, in Streifen
- 1 mittelgrosser Lattich in Streifen
- 2 El dunkle Sojasauce
- 1-2 TL mittelscharfes Currypulver
- 1-2 El Kokosraspel

Zubereitung

1. Den Reis in einem Drahtsieb ausgiebig mit warmem Wasser überbrausen, dann in reichlich Salzwasser al dente kochen, abgiessen und abtropfen lassen.
2. Für die Garnitur aus verquirlten und gewürzten Eiern in wenig Öl eine Omelette ausbacken, aus der Pfanne nehmen, auf-rollen und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln und den Schinken in wenig Öl anbraten, herausnehmen. Vor dem Servieren alles nochmals kurz braten.
3. Das Fleisch und die Garnelen portionenweise in wenig Öl anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Knoblauch und Peperoni in wenig Öl dünsten, Lattich mitdünsten, bis er zusammengefallen ist. Fleisch, Garnelen und Reis zugeben, bei starker Hitze einige Minuten rührbraten. Mit Sojasauce und Curry würzen, Kokosraspel unterrühren.

4. Nasi Goreng auf vorgewärmten Tellern anrichten, Schinken-Omelette-Gemisch darüber verteilen.

Tipp:

dazu Mango-Chutney, Sambal Oelek, Ananas- und Bananenstückchen, Kroepoek und Sojasauce servieren.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch