SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

E-Mail: info@gewuerzmuehle-rosenheim.de Tel: +49 8053 530 8384 Web: https://www.gewuerzmuehle-rosenheim.de/



Nasi Goreng

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 1 h 5 min

Gesamtzeit: 1 h 20 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Gewürze & Zutaten:

300 g Basmati Reis

Etwas Salz

1 Stück(e) Frischer Ingwer

2 Knoblauchzehen

20 g Schale einer unbehandelten Zitrone

4 Frühlingszwiebeln

2 Karotten

250 g Chinakohl (wahlweise Pak Choi)

250 g Hähnchenfleisch, geschnitten (alternativ: Fisch oder Krustentiere)

4 Esslöffel Kokosöl

1 Zwiebel

2 Esslöffel Nasi Goreng Gewürzmischung

1 Handvoll Petersilie

Rezept mit dem Nasi-Goreng-Gewürz aus der Gewürzmühle:

1. Reis (am besten Langkorn) mit einer Prise Salz kochen und anschließend vollständig abkühlen lassen.

2. Ingwer und Knoblauch schälen und mit Zitronenschale fein hacken, Frühlingszwiebel in schmale Ringe schneiden, Karotten und Chinakohl in Würfel schneiden, Hähnchenfleisch in Streifen schneiden und salzen.

3. Reis in Kokosöl scharf anbraten bis er eine goldbraune Farbe angenommen hat.

4. Anschließend separat Chinakohl und Karotten in Kokosöl scharf anbraten bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.

5. Hähnchenfleisch in etwas Kokosöl scharf anbraten bis es goldbraun ist und rundherum Röstaromen entstanden sind.

6. Alles zusammen in einer Pfanne oder einem Wok bei mittlerer Hitze unter Rühren und mit Nasi-Goreng Gewürz ca. 5 Minuten durchziehen lassen und mit Petersilie verzieren.