

Nasi Goreng

gebratener Reis

Rezept für 10 Personen

gekochter Parfüm Reis	800 g
Pouletbrust Würfel	200 g
Eier zerklopft	8 Stück
Pepperoncini in feine Streifen schneiden	80 g
Zwiebel in feine Streifen schneiden	100 g
Knoblauch gehackt	30 g
Frühlingszwiebeln in feine Streifen schneiden	60 g
indonesische süsse Sojasauce	2 dl
Salzige Sojasauce	1 dl
Sambal Olek (scharfe Chilipaste)	20 g
Fischsauce	1 Teel
Öl	1 dl
frittierte Schalotten	1 Essl
Schnittlauch geschnitten	1 Essl

Zubereitung

Poulet im heissen Öl anbraten Zwiebeln, Knoblauch, Frühlingszwiebeln und Pepperoncini begeben und kurz mit braten. Dann die zerklopften Eier dazugeben alles gut mischen und weiter kochen bis die Eier hart sind. Reis dazugeben und kräftig durch mischen. Mit den Gewürzen abschmecken, anrichten und mit geschnittenem Schnittlauch und frittierten Schalotten garnieren. Kann nach belieben mit Fleischspiesschen, frittiertem Poulet oder Spiegelei serviert werden.