

Gebratener Reis (Nasi goreng) aus Indonesien

Zutaten für 4 Personen:

800 Gramm gekochter und abgekühlter Reis (am besten vom Vortag)

3 Zwiebeln

3 Knoblauchzehen oder Knoblauchpaste

3 – 4 EL Öl

1 – 2 EL Sambal Oelek

3 – 4 EL süße Sojasauce

Salz nach Bedarf

Zubereitung:

Den abgekühlten Reis mit einer Gabel gut auflockern.

Die Zwiebeln schälen und fein würfeln. Den Knoblauch ebenfalls schälen und anschließend durchpressen. Wer Knoblauchpaste zur Hand hat, kann diese ersatzweise benutzen.

Das Öl in eine Pfanne geben und erhitzen. Die Zwiebeln darin goldbraun anbraten. Danach den Knoblauch unterrühren und ebenfalls kurz mit braten.

Danach den Reis dazugeben und das Ganze unter mehrfachen Rühren 10 Minuten weiter braten. Zum Schluss mit Sambal Oelek und der süßen Sojasoße pikant würzen

Wer möchte, kann noch Fleisch, Schinken, Krabben oder Gemüse kleingeschnitten unter den gebratenen Reis mischen.