



Gebratener Reis mit Hähnchen, Schwein oder Krabben (Khao Pad Mu Reu Kung Sai Gai)

– Schärfe nur auf Wunsch –

Rezept für eine Person – sämtliche asiatische Zutaten sind in Asia-Shops erhältlich

Zutaten:

100 Gramm Jasminreis
150 Gramm Fleisch (oder 10-15 Krabben ohne Schale)
2 Eier
3 kleine Zwiebeln in Stückchen geschnitten
1 halbe Gurke
1 Limette oder 1 halbe Zitrone
1 Esslöffel Zucker
1 Teelöffel Chilipulver oder 2 klein geschnittene Chilischoten
3 Esslöffel Sojasoße
2 Esslöffel Tomatenketchup
50 ml Wasser
¼ Tasse Bratöl

Zubereitung:

Zuerst den Reis kochen. Das Fleisch in dünne Streifen schneiden und mit der Sojasoße marinieren. In der Pfanne zunächst die Zwiebeln im Öl anbraten, anschließend das Fleisch oder die Krabben sowie Ketchup, Zucker, Wasser und Sojasoße hinzugeben. Alles gut verrühren. Als Nächstes den bereits gekochten Reis hinzugeben und alles zusammen anbraten. In einer zweiten Pfanne die Eier braten. Sobald sie fertig sind, die Eier in kleineren Stückchen zur Reispfanne dazugeben und gut verrühren. Wer das Gericht etwas scharf mag, fügt jetzt das Chilipulver oder die klein geschnittenen Chilischoten hinzu. Das Gericht wird in der Regel mit Gurkenscheiben und einer Limette serviert. Der Limettensaft verleiht dem Reis eine besondere Note.