



Fried Rice – Gebratener Reis

Zutaten für ca. 4 Portionen:

250 g	Langkornreis	2 Stk.	Eier
	Knoblauchzehe, rote Chilischote		Fischsauce
1-2 Stk.	Schalotten		Sojasauce
½ Stg.	Lauch, mittelgroß		Sweet-Chili-Sauce
1-2 Stk.	Karotten		Limetten- oder Zitronensaft
1 Stk.	Paprikaschote, rot		brauner Zucker
2-3 Stk.	Frühlingszwiebeln		
Öl			
1 Tl	Garnelenpaste		

Damit dieses Gericht gut gelingt, muss der Reis am Vortag zubereitet werden und relativ trocken sein. Da er sonst beim Braten zu weich werden kann.

Vorbereitung:

- Reis am Vortag garen und auskühlen lassen.
- Knoblauch schälen und fein schneiden.
- Chilischote halbieren, Samen und Scheidewände entfernen, das Fruchtfleisch klein würfeln.
- Schalotten schälen und fein würfeln.
- Lauch putzen, halbieren, waschen und schräg in Streifen (ca. 1 cm) schneiden.
- Karotten, schälen, halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden.
- Paprikaschoten vierteln, putzen und in feine Streifen schneiden.
- Frühlingszwiebeln putzen und fein schneiden.

Zubereitung/alle Zutaten in Reichweite stellen:

Je nach Größe des Woks oder Pfanne sollte das Gerichte evtl. in 2-3 Portionen zubereitet werden.

1. Das Öl im Wok (od. große Pfanne) erhitzen, Knoblauch, Schalotten kurz anbraten.
2. Die Chiliwürfel und die Garnelenpaste zufügen.
3. Die einzelnen Gemüsesorten (außer den Frühlingszwiebeln) nacheinander (je nach Garzeit) in den Wok (od. große Pfanne) geben und unter ständigem Rühren bissfest und knackig braten.
4. Den gekochten Reis vom Vortag unterheben und mitbraten.
5. Die Eier in einer kleinen Schüssel miteinander verquirlen.
Den Wok(Pfannen-)inhalt zum Rand schieben, verquirlte Eier zugießen,
Kurz stocken lassen, rühren und alles vermischen.
6. Mit Fischsauce oder Sojasauce, Sweet-Chili-Sauce, Limettensaft und braunem Zucker abschmecken.
7. Die fein geschnittenen Frühlingszwiebeln zugeben, kurz mitbraten und servieren.