

GEBRATENER

Wok-Reis



Zubereitungszeit:
40 Minuten

Zutaten für 4 Portionen:

- 250 g Basmatireis (z. B. von Kattus)
- 250 g geschnetzeltes Fleisch (Schwein, Geflügel, Rind)
- 2-3 EL Frühlingszwiebeln

Asiatische Spezialitäten:

- 1 Packung Shiitake-Tung-Koo-Pilze
- 1 EL Ketjap Asin, Ketjap Manis
- 1/2 TL Sambal Oelek
- 2 EL Sesamöl
- 2-3 EL Sojasauce, hell

Zubereitung:

- 1** Basmatireis gründlich waschen, in einen Topf geben und mit 375 ml kaltem Wasser auffüllen, nicht salzen. Den Reis kurz aufkochen lassen und auf kleiner Flamme (bei Elektroherd neue Platte einschalten) garen. Der Reis ist fertig, wenn das Wasser vom Reis aufgesogen ist. Vor der weiteren Verarbeitung den Reis abkühlen lassen.
- 2** Die Shiitake-Tung-Koo-Pilze waschen, wie auf der Packung angegeben aufbereiten und etwa 10 Minuten kochen.
- 3** Das geschnetzelte Fleisch mit Ketjap Asin, Ketjap Manis und Sambal Oelek würzen und in Sesamöl im Wok anbraten. Abgekühlten Basmatireis dazugeben und unter Rühren anbraten. Mit Sojasauce abschmecken und mit Frühlingszwiebeln garnieren.