



MEIN GENUSS



Nasi Goreng



It's a match!

It's a match! Unser Rezept mit der Asia Gewürzmischung entführt dich kulinarisch nach Indonesien.



Vorbereitung
15 min



Niveau
Mittel



Zubereitung
20 min

Zubereitung

- 1 Basmati Reis in Salzwasser kochen, abtropfen und abkühlen lassen.
- 2 Die Erdnüsse ohne Fett rösten, herausnehmen und beiseitestellen. Die Eier mit der dunklen Sojasoße schaumig rühren. Ein Esslöffel Öl in einer Pfanne erhitzen und die Eier darin braten bis sie fest sind. Die Masse dabei öfters umrühren. Die Eier aus der Pfanne nehmen, in dünne Streifen schneiden und beiseitestellen.
- 3 Zwiebeln in Scheiben schneiden und den Knoblauch fein hacken. Lauch, Zucchini und Karotten waschen und in Streifen schneiden. Pilze mit einem Tuch säubern (nicht waschen) und klein schneiden. Gemüse, Pilze, Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl mitsamt der Asia Mischung unter ständigem Rühren anbraten, bis die Zwiebeln goldbraun sind. Den gekochten Reis unterheben und ca. 3 Minuten mitbraten.
- 4 In Streifen geschnittenes Fleisch, Garnelen, die helle Sojasoße, den Zitronensaft und den Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren braten bis alles gut durchmischt und erhitzt ist.
- 5 Nun die Eierstreifen zugeben, mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Mischung auf einer Platte anrichten und mit den gerösteten Erdnüssen garnieren.

Zutaten

700 g Basmati Reis
5 Eier
2 TL Sojasoße dunkel
4 mittelgroße Zwiebeln
4 Knoblauchzehen
3 Stangen Lauch
200 g Shiitake Pilze
2 Zucchini
2 Karotten
100 g gesalzene Erdnüsse
225 g Hähnchenfleisch
225 g Rindfleisch
150 g Garnelen
6 EL Sojasoße hell
4 EL Zitronensaft
1 TL brauner Rohrzucker
Salz
Pfeffer
2 TL Asia Gewürzmischung aus dem Adventskalender
Bratöl

Du bist auf der Suche nach einem passenden Gewürz für dein Rezept? Mit dem Code **FOODIE22** erhältst du 10 % Rabatt* auf deine nächste Bestellung.

*Mindestbestellwert 20 €. Nicht mit anderen Rabatten und Gutscheinen kombinierbar. Barauszahlung nicht möglich. Gutschein gültig bis zum 01.11.2026.



MEIN GENUSS
