



Nasi Goreng

Schritte: 10

Schwierigkeitsgrad: Mittel

Zutaten

20 Portionen

2 kg Reis (Basmati oder Jasmin)	2 kg	gebratenes und geschnittenes Hühnchen
30 Eier	10	Karotten
Öl	1 Stück	Ingwer
50 Schalotten	20	Chilischoten
20 Knoblauchzehen		Süße Sojasoße (Ketjap Manis)
Chilischoten gehackt	4 Bund	Lauchzwiebel (optional zum Garnieren)
Gurkenscheiben		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

1. Chilischoten, Knoblauch, Ingwer und Schalotten im Mörser zerkleinern bis eine scharfe Paste entsteht.
2. Karotten und Lauchzwiebeln in schmale Streifen schneiden und danach in die kleine Würfel hacken.
3. Reis nach Anleitung kochen und abgießen.
4. In einer Wok Pfanne (alternativ eine tiefe Pfanne) das Öl erhitzen und die scharfe Paste dazu geben und anbraten bis der Geruch sich entfaltet.
5. Reis, die gehackte Lauchzwiebeln, Karottenstücke und das angebratene Hühnchen hinzugeben und bei mittlerer Hitze alles vermengen. Sojasoße hinzufügen und gleichmäßig mit dem Rest der Zutaten verrühren.
6. Alle Zutaten etwas auf die Seite schieben und in die Mitte des Woks oder der Pfanne etwas Öl geben und die 10 Eier in der Mitte schlagen. Rührei mit dem Rest vermischen.
7. Damit der Reis nicht am Boden der Pfanne anbrennt, solltest du ständig alles verrühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
8. Auf den Tellern servieren.
9. In einer separaten Pfanne pro Portion ein Spiegelei braten und jeweils auf jede Nasi Goreng Portion platzieren.
10. Das Gericht mit der gehackten Chilischote und geschnittenen Gurkenscheiben garnieren und genießen.

Die Zutaten für dein Lieblingsrezept findest du in deinem Selgros Markt

Du suchst nach den passenden Zutaten für dein Lieblings-Rezept. Dann schau schnell in deinem Selgros Markt vorbei oder informiere dich über unsere Angebote.

UNSERE AKTUELLEN ANGEBOTE

Viele weitere Rezepte bei Selgros entdecken

Wir haben für dich eine große Auswahl an Koch-, Back- und Grill-Rezepten zusammengestellt. Du kannst in unserer Rezeptsuche ganz einfach nach Schlagwörtern wie beispielsweise Hauptkomponenten oder bestimmten Zutaten suchen. Oder du lässt dich von unseren Kategorien inspirieren.

Hier findest du unter Rezept Typ alles - von alkoholfreien Cocktails, Burger, Fleischgerichten, Beilagen, Gebäck, Pasta, Salaten bis hin zu vegetarischen Gerichten. Einfach die gewünschte Kategorie anklicken und du kannst aus einer Vielzahl toller Rezepte auswählen.

Zudem findest du hier auch alle Rezepte, die wir in unseren aktuellen Angeboten haben. Ebenso bieten wir saisonale Rezepte wie Spargel- oder Erdbeerrezepte, Grill-Rezepte, Gerichte aus der herbstlichen Küche wie Flammkuchen oder Aufläufe. Unsere Rezeptwelt wird ständig um weitere tolle Gerichte und Kochideen erweitert. Es lohnt sich regelmäßig auf unserer Rezeptseite vorbeizuschauen. Wir wünschen dir viel Spaß beim Entdecken, Stöbern und Nachkochen.

WEITERE REZEPTE ENTDECKEN

Nasi Goreng

Stand 11.04.2023