



Nasi Goreng

Man nehme für 4 Portionen:

250 g Reis
250 g gekochtes Hühnerfleisch
150 g Krabbenfleisch
2 Zwiebeln
1-2 Peperoni
1-2 Möhren
3 Knoblauchzehen
50 g Ingwer
10 g Kurkuma
ca. 8 EL neutrales Öl
Salz
evtl. etwas Currypulver

- Reis kochen und abkühlen lassen
- Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden
- Zwiebeln pellen und fein würfeln
- Peperoni fein würfeln, evtl. einen Teil der Kerne entfernen
- Möhren schälen und sehr fein würfeln
- Knoblauchzehen halbieren, pellen, den Keim entfernen, fein würfeln
- Ingwer schälen und sehr fein würfeln
- Kurkuma schälen und sehr fein würfeln

Öl in einer großen Pfanne oder einem Bräter erhitzen. Zwiebeln, Peperoni, Möhren, Knoblauch, Ingwer und Kurkuma darin unter ständigem Rühren andünsten. Reis zufügen, alles gut vermengen und eine Weile bei mittlerer Hitze braten. Mit Salz und Curry würzen. Hühnerfleisch unterheben und noch einige Minuten mitbraten. Pfanne vom Herd nehmen, noch einmal abschmecken und ganz zum Schluss vorsichtig das Krabbenfleisch unterheben.

Ergänzen kann man das Gericht mit Spiegeleiern, Omelette-Streifen und in Butter gebratenen Bananenstücken. Als Getränk am besten ein kühles Bier.