

# Gebratener Reis mit Fleisch und Shrimps

Rezept für ein neues Lieblingsgericht! Der gebratene Reis mit Fleisch und Shrimps ist ein Genuss für Familie und Freunde.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 20 min

**Ruhezeit:** 24,0 h

**Gesamtzeit:** 24,7 h



## Zutaten

260 g	<a href="#">Reis</a>
300 ml	Wasser
150 g	<a href="#">Gemüse</a> (nach Wahl)
160 g	Schinken (gekochter)
160 g	<a href="#">Fleisch</a> (gebraten vom Schwein und Huhn)
100 g	<a href="#">Shrimps</a>
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	<a href="#">Eier</a>
1 EL	<a href="#">Pilze</a> (eingeweichte)
1 EL	Sojasauce
1 EL	Austernsauce
2 EL	Öl

## Zubereitung

1. Für den **gebratenen Reis mit Fleisch und Shrimps** den Reis sehr gut waschen und im Wasser zum Kochen bringen. Sobald das Wasser kocht die Hitze reduzieren und den Reis für ca. 20 Minuten in einem geschlossenen Topf solange ziehen lassen, bis die komplette Flüssigkeit verdampft ist. Den Reis mindestens 24 Stunden im Kühlschrank stehen lassen, bzw. Reisreste vom Vortag benutzen.
2. Das Fleisch in Streifen schneiden, den Schinken in kleine Würfel schneiden und die Frühlingszwiebeln fein hacken. Das Gemüse waschen und in kleine Stücke schneiden. Anschließend eine Pfanne oder einen Wok sehr stark erhitzen, Öl hinzufügen und die

Frühlingszwiebeln hell anrösten.

3. Jetzt zuerst das Gemüse, dann die Fleischstreifen, den Speck, die Shrimps und die Pilze dazugeben. Das Ganze bei mittlerer Hitze kurz erwärmen. Danach die Eier verquirlen, beimengen und unter ständigem Rühren kurz stocken lassen. Nun den Reis hinzugeben und ca. 1-2 Minuten mitbraten. Die Sojasauce mit den Austern vermengen und gut mit dem Reis vermischen.

## **Tipp**

Gebratener Reis mit Fleisch und Shrimps eignet sich sowohl als Hauptspeise, als auch als Beilage sehr gut.