Gebratener Reis mit Garnelen

Wer die thailändische Küche mag, wird dieses Rezept gebratener Reis mit Garnelen lieben,

Verfasser: kochspezi

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Jasminreis
400 g	Garnelen geschält
3 Stk.	Knoblauchzehe
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Zwiebeln groß
2 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Eier
1 Stk.	Paprikaschote
3 EL	Erdnussöl
3 EL	Fischsauce
2 EL	Sojasauce
1 TL	Zucker
	einige Gurkenscheiben pro Portion (zum garnieren)

Zubereitung

1. Für das Thailändische Rezept Khao Pad Gung auf Deutsch **Gebratener Reis mit Garnelen** zuerst den Jasmin Reis im Wasser kochen und abkühlen. Am besten schon am Vortag vorbereiten.

2. Die Zwiebel schälen, danach die Tomaten und Paprika waschen und entkernen. Den Knoblauch schälen und fein hacken, und das Gemüse und die Zwiebel auch in Würfel schneiden.

3. Beide Eier verquirlen und mit einem Esslöffel Erdnussöl im Wok oder in einer Pfanne erhitzen. Die fertigen Rühreier aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

4. Jetzt das restliche Erdnussöl im Wok oder Pfanne erhitzen und zuerst den Knoblauch hinzufügen und anbraten. Dann die Zwiebeln und die Garnelen anbraten. Die gewürfelten Paprika dazu geben und braten bis die Flüssigkeit verdampft ist. Unter ständige rühren den Jasmin Reis hinzufügen und erhitzen. Die Frühlingszwiebeln und die Tomatenwürfel hingeben und mit Fischsauce, Sojasauce und Zucker abschmecken. Zum Schluß die Rühreier unterheben und mit einigen Gurkenscheiben garniert servieren.

Tipp

Bei der Gemüse Auswahl sind keine Grenzen gesetzt. Ob Karotten, Brokkoli, Zuckerschoten, Erbsen, Kohl etc. alles ist erlaubt. Echte Liebhaber von Thai Essen würzen den Gebratenen Reis mit Garnelen natürlich noch mit gehackten Chilischoten oder Chilipulver.