

Gebratener Reis mit Schweinefleisch

Der gebratene Reis mit Schweinfleisch ist ein asiatisches Wok-Gericht. Das Rezept gelingt auch in einer großen tiefen Bratpfanne.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,6 h



Zutaten

2 Stk.	Knoblauchzehe
4 EL	Sojasauce
4 EL	Chilisauce (süß)
400 g	Schweinefleisch (mager)
400 g	Jasminreis
	Salz
2 Stk.	Karotten
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Eier
4 EL	Öl
4 Zweige	Basilikum (oder Thai-Basilikum)
2 Zweige	Koriander
	Salz
	Cayennepfeffer

Zubereitung

1. Für den gebratenen Reis mit Schweinefleisch die Knoblauchzehen schälen und pressen und mit Sojasauce sowie Chilisauce vermengen. Das Schweinefleisch in kleine, dünne Streifen schneiden. In die Sauce geben und für eine Stunde zugedeckt marinieren lassen.
2. Den Jasminreis in leicht gesalzenem Wasser 10 Minuten kochen, anschließend abspülen und abtropfen lassen. Die Karotten schälen und in kleine Stücke schneiden, Frühlingszwiebeln in

feine Ringe schneiden und die Eier mit einer Prise Salz verquirlen.

3. In einem Wok oder einer großen, beschichteten Pfanne 3 Esslöffel Öl erhitzen. Das marinierte Fleisch hinzufügen und für 5 Minuten anbraten. Das Fleisch zur Seite schieben, 1 Esslöffel Öl und die verquirlten Eier dazugeben. Unter ständigem Rühren stocken lassen und dann mit dem Fleisch vermengen. Den gekochten Reis hinzufügen und weitere 2 Minuten braten. Die Karotten und die Frühlingszwiebeln dazugeben und für weitere 2 Minuten braten. Abschließend die gehackten Kräuter unterheben und mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Tipp

Kurz vor Garende noch Cashewnüsse zum gebratenen Reis mit Schweinefleisch geben und kurz mitrösten. Den Reis kann man auch schon am Vortag zubereiten.