

Khao Pad Gai

Khao Pad Gai ist ein Gericht der thailändischen Küche und gehört zu den beliebtesten Street-Food-Spezialitäten in Thailand. Mit unserem Rezept gelingt dir der Klassiker.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

200 g	Reis (Jasminreis, Bamatireis)
300 g	Hühnerbrustfilets
2 Stk.	Eier
2 Stk.	Knoblauchzehe
4 Stk.	Frühlingszwiebeln
2 Stk.	Chilischoten (scharf)
2 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Karotten
4 EL	Fischsauce
3 EL	Sojaöl (oder Sesamöl)
1 Stk.	Limette (oder Zitrone)
	Salz und Pfeffer
	frischer Koriander (fein gehackt)

Zubereitung

1. Für das thailändische **Khao Pad Gai** den Reis nach Packungsanweisung kochen und anschließend gut auskühlen lassen. Ideal ist Reis vom Vortag, da er beim Braten schön locker bleibt.
2. Das Hühnerfleisch in mundgerechte Stücke schneiden. Knoblauch, Frühlingszwiebel und Chilischoten fein hacken. Die Tomaten vierteln. Karotten in kleine Würfel schneiden.

3. Einen Esslöffel Öl im Wok erhitzen. Die Eier hineingeben und stocken lassen. Anschließend in Streifen schneiden und beiseitestellen. Das restliche Öl im Wok erhitzen. Hühnerfleisch zusammen mit Knoblauch, Zwiebeln und Chili scharf anbraten. Danach den gekochten [Reis](#) hinzufügen und gut unterrühren. Karotten und Tomaten dazugeben und alles bei hoher Hitze weiterbraten, damit sich die typischen Wok-Aromen entwickeln. Zum Schluss die Ei-Streifen wieder in den Wok geben und alles gut vermengen. Nach Belieben mit Sojasauce, Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken. Das Khao Pad Gai anrichten und nach Belieben mit frischem Koriander garnieren.

Unsere Empfehlung
Wokpfanne 28 cm
antihafversiegelung



[hier bestellen](#)



Tipp