Reis gebraten mit Garnelen

Reis gebraten mit Garnelen ist ein traditionelles Gericht aus Thailand. Ein einfaches und schnelles Wok Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Koch/Backzeit: 50 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

300 g	Jasminreis
700 ml	Wasser
400 g	Garnelen (roh mit Schale)
1 TL	Zucker
0.5 TL	Pfeffer (aus der Mühle)
1 EL	Öl
1 EL	Austernsauce
2 Stk.	Frühlingszwiebeln
4 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Möhre (klein)
2 EL	Öl
4 Stk.	Eier
1 EL	Sojasauce
0.5 EL	Zucker
2 EL	Butter
1 TL	Salz
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Limetten (zum Garnieren)

Zubereitung

1. Für den **Reis gebraten mit Garnelen** zuerst den Reis zubereiten. In eine Schüssel geben und waschen. Das trübe Wasser abgießen und den Vorgang wiederholen bis das Wasser klar bleibt. In einen Kochtopf mit Wasser bedecken und bei geringer Hitze ca. 25 Minuten garen.

2. Die rohen Garnelen schälen und den Kopf abtrennen. Den schwarzen Darm am Rücken mit einem Messer entfernen. Die Schwanzfächer sollten dran bleiben. In einer Schüssel, Zucker, Austernsauce, Öl und Pfeffer vermischen. Die Garnelen darin 20 Minuten im Kühlschrank marinieren.

3. Möhre waschen schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Knoblauch schälen, fein hacken, Frühlingszwiebel waschen, putzen und in kleine, feine Rollen schneiden.

4. Öl in im Wok erhitzen, Knoblauch kurz anbraten, Eier hinzu geben und verrühren. Weiters Zucker und Sojasauce zugeben. Den gegarten Reis mit Butter Salz in den Wok geben und alles gut vermischen. Die Hitze reduzieren und 5 Minuten braten.

5. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen, und die marinierten Garnelen scharf ca. 5 Minuten anbraten.

6. Möhren und Frühlingszwiebel unter den Jasminreis mischen und den Wok von der Kochplatte nehmen. Gebratenen Reis auf Teller anrichten und die Garnelen darauf verteilen. Mit frischer Limette garnieren.

Tipp

Wenn man den Jasminreis schon am Tag zuvor zubereitet, ist das Gericht sehr schnell in 20 Minuten zubereitet. Zusätzlich den gebratenen Reis mit Garnelen noch mit einem Spiegelei bedecken.