

Nasi Goreng

(gebratener Reis mit Hühnerfleisch)

Menge: Für zwei Personen

Zutaten: 250g Hähnchenbrustfilet
100g Reis
1 kleine Zwiebel
1 kleine Stange Porree
1 Teelöffel Kreuzkümmel (auch unter dem Namen Cumin erhältlich)
1 Teelöffel Koriander
1 gestrichener Teelöffel Sambal Oelek
1 Teelöffel Sambal Nasi Goreng
1 Eßlöffel Ketjap Asin
Salz
Öl zum braten

Zubereitung: Den Reis gar kochen.

In der Zwischenzeit das Fleisch in kleine Streifen, die Zwiebel in kleine Würfel und den Porree in feine Ringe scheiden.

Das Öl in der Pfanne erhitzen und die Fleischstreifen anbraten. Das Gemüse und die Gewürze zugeben. Das Ganze ca. 5 Minuten weiterbraten.

Den fertig gekochten Reis unterrühren und kurz mitbraten. Während des Bratens mit Salz und den anderen Gewürzen abschmecken.

Tips: