

EDEKA
KOCHSCHULE



LECKER MIT LUTHER

NASI GORENG

mit Gurken-Pickels



Dirk Luther



LEICHT



ZUBEREITUNGSZEIT ca. 45 MIN.



4 PORTIONEN



Den Gemüserais in eine kleine Schüssel pressen.



Auf einen vorgewärmten Teller stürzen.



Das Spiegelei auf den Reis setzen, mit Frühlingszwiebeln, Chiliringen und Korianderblättern garnieren.



Etwas scharfe Chilisauce darübergeben und mit den Gurkenpickels servieren.



★ Die Gurken-Pickels verleihen dem Gericht die typisch asiatische Frische. Eine wahre Geschmacks-Überraschung!

Nasi Goreng

mit Gurken-Pickels



ZUTATEN

GURKEN-PICKELS
1 Salatgurke
1/2 Bund Koriander
Reisessig
1 Bio-Limette
Zucker
Salz und Pfeffer aus der Mühle

NASI GORENG
300 g Schweinefilet, in kleine Würfel geschnitten
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
1 daumengroßes Stück Ingwer
1 große Chilischote
1/2 Bund Koriander
200 g Zuckerschoten
200 g Brokkoli
3 EL Erdnussöl
1 TL brauner Zucker
3 EL Ketjap Manis
1 EL Currypulver
scharfe Chilisauce
300 g gekochter Basmatireis
150 g Nordsee-Krabben
Salz und Pfeffer aus der Mühle

SPIEGELEIER
4 Frühlingszwiebeln
1 Chilischote
4 Eier
Öl zum Braten



GURKEN-PICKELS Für die Pickels die Gurken schälen, in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben. Den Koriander fein hacken und mit einem Spritzer Essig zu den Gurken geben. Abgeriebene Schale und Saft der Limette sowie den Zucker hinzufügen, mit Salz und Pfeffer würzen und sorgfältig vermengen.

NASI GORENG Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen, die Chilischote von den Samen befreien und alles mit dem Koriander fein hacken. Die Zuckerschoten schräg in feine Streifen, den Brokkoli in mundgerechte Stücke schneiden. Eine große Pfanne mit dickem Boden oder einen Wok kräftig erhitzen, das Erdnussöl hineingießen und das Fleisch kräftig anbraten. Zwiebel, Knoblauch, Ingwer, Chili, Koriander und den Zucker dazugeben und einige Minuten rühren. Zuckerschoten, Brokkoli und den Reis dazugeben und weitere 3 bis 4 Minuten garen, bis der Reis durch und durch heiß ist, ab und zu durchschwenken. Ketjap Manis, Currypulver, Chilisauce und Krabben unterrühren und die Pfanne vom Herd nehmen.

SPIEGELEIER Für die Spiegeleier die Frühlingszwiebeln putzen und mit der Chilischote in feine Ringe schneiden. Eine große beschichtete Pfanne kräftig erhitzen und 0,5 cm hoch Öl einfüllen. Sobald das Öl heiß ist, die Eier hineinschlagen und braten, bis das Eiweiß am Rand knusprig ist. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

ANRICHTEN Um aus dem Gericht einen echten Hingucker zu machen, folgen Sie dem Küchen 1x1 auf dieser Seite.

Schweinefilet

