

EDEKA  
**KOCHSCHULE**



LECKER MIT LUTHER

# NASI GORENG

mit Gurken-Pickels



Dirk Luther



Den Gemüseris 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!

## ☛ 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

# Nasi Goreng

mit Gurken-Pickels

