

Nasi Goreng "Indonesien" (2 Personen)

300 gr	Pouletgeschnetzeltes
10 gr	Crevetten
250 gr	Langkornreis (Patna)
½ L	Hühnerbouillon
2	Zwiebeln in Ringe schneiden
3	Eier
¼ TL	Currypulver
1 Prise	Salz
1 TL	EL Sambal Manis (oder Sambal Olek plus Sojasauce, Zucker)
2 EL	Sojasauce
2-3	Essiggurken der Länge nach vierteln

ZUBEREITUNG

1. Reis in Hühnerbouillon garen
2. Eier und Currypulver verquirlen und salzen
3. Poulet in dem Wok anbraten
4. 1 EL Sojasauce hinzugeben
5. Crevetten hinzugeben
6. 5 Min. dünsten
7. Reis in den Wok geben und Sambal Manis unter den Reis ziehen, bis dieser eine rötliche Färbung bekommt.
8. Aus den Eiern eine Omelette zubereiten
9. Die Omelette rollen und in Streifen schneiden
10. Zwiebeln braun braten
11. Zwiebeln und Gurken über dem Reis verteilen.

HINWEIS

Sambal Manis ist Sambal Olek (spanischer Pfeffer/Salz/Essig) mit Sojasauce, Zucker, Zwiebeln und einige andere Gewürze. Es ist milder und feiner als Sambal Olek.