

Nasi Goreng

von miyu@zh10.ch

Mengen für 10 Personen

Gewürze: Salz

750 g Basmatireis	
1.5 Liter Wasser	
20 g Curry	
8.0 TL Salz	Den Reis im gesalzenen Wasser aufkochen. Curry hinzufügen. Auf niedriger Hitze (mit geschlossenem Deckel) köcheln lassen, bis der Reis alles Wasser aufgesogen hat. Wenn er dann noch nicht fest ist, mehr Wasser hinzugeben.
250 g Lauch	
3.0 Stück Knoblauchzehen	
3.0 Stück Zwiebeln	
5.0 Stück Pepperoni	
5.0 Stück Rüebl	
3.0 dl Öl	Alles Gemüse kleinschneiden, im Öl rührbraten bis es bissfest ist (ca. 5 min)
5.0 Stück Eier	verklöpfen, zum Gemüse geben und rührbraten, bis die Eier durch sind. Den Reis dazugeben, alles gut mischen.
3.0 dl Sojasauce	
2.0 dl Sambal Oelek	abschmecken