

Nasi Goreng

250 g	Langkornreis
500 g	Hähnchenbrustfilet
	Kokosöl
2 EL	Butterreinfett
1	Zwiebel
2	Knoblauchzehen
3 cm	Ingwer
3	große Möhren
400 g	Champignons
2	Paprika, gelb und rot
150 g	Erbsen, TK
3	Eier
4 EL	Sojasauce
1 EL	Fischsauce
1 EL	Kurkumapulver



Reis nach Packungsanweisung garen, in einer flachen Schüssel ausbreiten und abkühlen lassen, oder am Vortag kochen. (Dann ist der Reis besser zu braten.)

Hähnchenfilet in mundgerechte Stücke schneiden.

1 EL Öl im Wok erhitzen, Fleisch ca. 5 Min braten bis es gar ist, beiseite stellen.

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken.

Karotten in der Maschine in grobe Streifen raspeln,

Champignons und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden.

Butterreinfett im Wok erhitzen, gekochten Reis hinzufügen, unter Rühren 5 Minuten braten, Zwiebel, Knoblauch und Ingwer zugeben, ca. 1 Minute anbraten.

Möhren, Champignons, Paprika hinzufügen und unter konstantem Rühren ca. 5 Minuten garen.

Eier mit Sojasauce, Kurkuma, und Fischsauce verquirlen (Pürierstab),

Reis kreisförmig an den Pfannenrand schieben.

Gequirlte Eier in die Mitte schütten und rühren, bis das Ei vollständig gestockt ist.

Bratreis und Ei vermischen.

Erbsen und Hähnchen hinzugeben, mischen und ca. 3 Minuten warm werden lassen.