

Gebratener Reis mit Schweinefleisch und Crevetten



Zutaten

für 2 - 3 Personen

- 150 g Schweinefleisch
- 1 EL Soja Sauce*
- 1 EL Öl zum Braten
- 1 Zwiebel, in ca. acht Stücke geschnitten
- 150 g rohe Crevetten*, geschält
- 1 - 2 EL Tomaten Ketchup
- 1 EL Zucker
- 2 EL Soja Sauce*
- 400 g gekochter Thai Jasmine Reis*
- 1 EL Öl zum Braten
- 2 Eier
- 1 - 2 Gurken* (siehe Tipp)
etwas Frühlingszwiebeln in lange diagonale Stücke geschnitten
einige Eisbergsalatblätter
Limettenschnitze*, grob gehackter Chili* und Korianderblätter* zum garnieren

Zubereitung

Das Schweinefleisch in feine Streifen schneiden. Zusammen mit einem Esslöffel Soja Sauce in eine Schüssel geben und gut mischen. 10 Minuten marinieren.

Ein Esslöffel Öl im Wok erhitzen. Bei mittlerer Hitze die Zwiebeln, das Schweinefleisch und die Crevetten begeben und braten bis alles gar ist. Mit Tomatenketchup, Zucker und Soja Sauce würzen, umrühren.

Den gekochten Reis begeben, gut umrühren und 1 - 2 Minuten braten. Alles in eine Schüssel geben.

Den Wok mit Haushaltspapier ausreiben.

Ein Esslöffel Öl im Wok erhitzen. Die Eier direkt ins heisse Öl aufschlagen. Mit einer Holzgabel unter ständigem rühren, die Eier solange braten, bis sie gestockt sind. Den gebratenen Reis begeben und alles zusammen gut mischen.

Wok von der Platte nehmen.

Servieren

Eine Schüssel mit einigen Eisbergsalatblättern auslegen, den Reis hineingeben. Die in Scheiben geschnittenen Gurken und die Frühlingszwiebeln auf dem Reis anrichten.

Mit Chili, Korianderblättern und Limettenschnitzen garnieren. Heiss servieren.

Tipp

In der asiatischen Küche wird die Gurkensorte verwendet, die wir bei uns als Essiggurke kennen. Diese Gurken können Sie direkt bei uns beziehen. Alternativ können Sie aber auch die saisonal angebotene Nostrano Gurke (ist etwas grösser, hat aber eine ähnliche Form) verwenden. Diese sollte aber, im Gegensatz zur "Essiggurke" geschält werden. Nicht geeignet, da zu bitter, ist die normale Salatgurke.

Die mit * gekennzeichneten Zutaten können Sie direkt bei prig thai bestellen. www.prig-thai.com

