# Nasi Goreng

| | |
|---|---|
| Dauer: | 1 h 20 min |
| Schwierigkeit: | Leicht |
| Zusatzinfos: | Fleisch |

**Equipment:**

| | |
|---|---|
| 1 | Topf |
| 1 | Pfanne |

**Gewürze & Zutaten:**

| | |
|---|---|
| 300 g | Basmati Reis |
| etwas | Salz |
| 1 Stück | frischer Ingwer |
| 2 | Knoblauchzehen |
| ca. 20-30 g | Schale einer unbehandelten Zitrone |
| 4 | Frühlingszwiebeln |
| 2 | Karotten |
| 250 g | Chinakohl (wahlweise Pak Choi) |
| 250 g | Hähnchenfleisch geschnitten (alternativ: Fisch oder Krustentiere) |
| 4 EL | Kokosöl |
| 1 | Zwiebel |
| 2-3 EL | Nasi-Goreng-Gewürz |
| 1 Hand voll | Petersilie |

# Zubereitung

## Rezept mit dem Nasi-Goreng-Gewürz aus der Gewürzmühle:

1. Reis (am besten Langkorn) mit einer Prise Salz kochen und anschließend vollständig abkühlen lassen.
2. Ingwer und Knoblauch schälen und mit Zitronenschale fein hacken, Frühlingszwiebel in schmale Ringe schneiden, Karotten und Chinakohl in Würfel schneiden, Hähnchenfleisch in Streifen schneiden und salzen.
3. Reis in Kokosöl scharf anbraten bis er eine goldbraune Farbe angenommen hat.
4. Anschließend separat Chinakohl und Karotten in Kokosöl scharf anbraten bis der gewünschte Garpunkt erreicht ist.
5. Hähnchenfleisch in etwas Kokosöl scharf anbraten bis es goldbraun ist und rundherum Röstaromen entstanden sind.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim

6 Alles zusammen in einer Pfanne oder einem Wok bei mittlerer Hitze unter Rühren und mit Nasi-Goreng Gewürz ca. 5 Minuten durchziehen lassen und mit Petersilie verzieren.

Copyright © 2025 Gewürzmühle Rosenheim