



Nasi Goreng

Unser originales indonesisches Rezept

Zutaten

- 1 Portion weißer Reis, schon gekocht
- 2 Schalloten, in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauchzehe, in dünne Scheiben geschnitten
- Cayennepfeffer
- Pfeffer
- Salz
- süße Sojasoße
- 1 Ei



Zubereitung

1. Die geschnittenen Schalloten- und Knoblauchscheiben in etwas Pflanzenöl unter Rühren anbraten. Je nach Belieben Cayennepfeffer hinzufügen.
2. Das Ei braten. Gemüse wie Bohnensprossen, grüne Bohnen, Paprika, usw. kann hinzugefügt werden.
3. Den Reis hinzufügen und rühren, bis alles gut mit den Gewürze und dem Ei vermischt ist.
4. Etwas Salz, Pfeffer und Sojasoße dazugeben und alles ist nochmal umrühren, bis die Reifarbe sich verändert. Zum Schluss abschmecken.

Rezeptquelle: <http://www.resepnasional.com/resep-nasi-goreng-yang-sangat-sederhana>

Übersetzung von <http://allnasigoreng.tk>

(CC BY-SA 4.0)