

## 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.

- 
- 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.