

Gebratener Reis

für 4 Personen

Zutaten

400g Reis, 600ml Wasser, 2 große Eier, 2 Teelöffel Sesamöl, 1 Teelöffel Salz, 2 Prisen schwarzer Pfeffer, 1 Frühlingszwiebel

Zubereitung

1. den Reis im Wasser 5 Minuten kochen,
2. dann mit geschlossenem Deckel 15 Minuten bei schwacher Hitze garen, den Deckel nicht abheben (das Wasser wird vollständig aufgenommen) und abkühlen lassen
3. die Frühlingszwiebel putzen und fein hacken
4. Eier, Sesamöl und einen halben Teelöffel Salz gut verrühren
5. einen Topf stark erhitzen und das Erdnußöl hineingeben
6. den Reis erst dann hinzufügen, wenn das Öl sanft zu rauchen beginnt
7. unter ständigem Rühren den Reis etwa 5 Minuten braten
8. die Eier-Öl-Mischung langsam einrühren und den Reis solange braten, bis die Eier stocken
9. einen halben Teelöffel Salz und den Pfeffer unterrühren
10. weitere 5 Minuten unter ständigem Rühren braten
11. jetzt die Frühlingszwiebeln unterrühren und servieren

Zeitbedarf

Reis kochen und abkühlen etwa 2 Stunden

Anbraten: 15 Minuten

dazu paßt

Hähnchen mit Cashewkernen, Chop Suey mit Schweinefleisch, Chop Suey vegetarisch, Chinesischer Fisch, Hühnercurry, Schweinefleisch mit Frühlingszwiebeln

