

Nasi Goreng

Reisgericht aus Indonesien
Rezept dazu für vier Personen

- Reis zubereiten und zur Seite stellen
- Öl oder Fett erhitzen, 400 g geschnetzeltes Fleisch (die Kochbücher empfehlen Poulet oder Rind, mein Favorit ist aber Schwein) auf grosser Stufe kurz anbraten, herausnehmen und zur Seite stellen
- 2 Zwiebeln, 2 Knoblauchzehen, eine halbe Peperoni und mindestens einen halben Lauchstengel sowie einen kleinen Wirsing (Chööli) ganz fein schneiden und dann im Fond auf kleiner Stufe dämpfen
- Nach Wunsch würzen.
 - Zum Würzen braucht es sicher Sambal oelek und Sojasauce sowie ein bis zwei KL Currypulver.
 - Gekaufte Currypulver weisen immense Qualitätsunterschiede auf; es ist schade, mit der Zubereitung und den andern Zutaten das Beste zu wollen und handkehrum das erstbeste Currypulver, welches seit Monaten oder Jahren in der Küche herumsteht, zu verwenden.
 - An Stelle von Currypulver und Sambal oelek mache ich eine rassige Gewürzmischung auf diese Weise (frei nach Jamie Oliver):
5 EL Öl in Pfanne erhitzen, 2 TL Senfkörner zugeben, warten bis sie platzen. 3 frische Chilischoten, entkernt und fein geschnitten, 2 daumengrosse Stück Ingwer geschält und gerieben sowie eine Hand voll Curryblätter zugeben. Unter Rühren anbraten.
3 gehackte Zwiebeln zugeben, weiter braten, bis sie glasig sind. 1 TL Chilipulver und 1 TL Kurkuma zugeben. Nach Belieben einige Tomaten in Würfel geschnitten begeben, andünsten und langsam köcheln lassen, vorsichtig salzen.
 - Falls ich gekauftes Currypulver verwende, nehme ich mir die Mühe, ein scharfes Gewürz an Stelle von Sambal oelek in Minuten selber herzustellen:
Frische Peperoncini von Hand oder im Cutter klein schneiden, in Olivenöl einlegen (damit der Rest, den ich nicht gleich verbrauche, gut haltbar bleibt) und ganz wenig salzen. Auf der Zunge empfinde ich dies als sehr scharf, aber doch nicht so, dass meine Geschmacksnerven überfordert werden.
- Fleisch und Reis beifügen, alles zusammen kurz braten oder aufheizen, je nach vorhandener Pfanne, und dann anrichten.
- Beilagen sind viele möglich, meine Favoriten sind zum Beispiel Chutney, sauersüsse Früchte oder Ananasstücke. Einige Rezepte empfehlen Kokosstreusel oder Mandelsplitter sowie Schinken und/oder Omeletten in feinsten Streifen geschnitten als Garnitur.

[Res Theiler, Wylermatte, 3635 Uebeschi, 033 345 29 41, andreas_theiler@bluewin.ch](mailto:andreas_theiler@bluewin.ch)

