



Nasi Goreng mit Schweinefleisch, Shrimps und Kroepek

- **Küche:** Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Hier gibt es kein in „Stein gemeißeltes Rezept“, hier ein schnelle Version für eine abwechslungsreiche Alltagsküche

Zutaten

- 125 g Langkorn oder Basmatireis
- 200 g Schweineschnitzel in Würfeln oder Blättern
- 200 g küchenfertige Shrimps
- 2 mittelgroße Zwiebeln, gewürfelt
- 1 kleine grüne Paprikaschote, gewürfelt
- 1 kleine rote Paprikaschote, gewürfelt
- 1 - 2 Knoblauchzehen, fein gewürfelt
- 30 g frischer, fein gewürfelter Ingwer
- 1 Bündchen Frühlingszwiebeln, geputzt, gewaschen, in Ringen
- 2 El frischer, gehackter Koriander
- 125 g Mais / Konserve
- ½ Tl Curcuma
- 5 El Sojasoße
- 4 El Erdnussöl
- Sambal Oelk, Badjak und Manis nach eigenem Geschmack
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- 4 Stück Kroepek
- Für die Eierpfannkuchen:
 - 1 El Mehl
 - 3 ganze Eier
 - 2 El Wasser
 - 1 Prise Salz
 - Erdnussöl zum Braten

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Den abgespülten Reis in Salzwasser "bissfest" kochen und auf einem Küchensieb abgießen. Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden, Zwiebeln würfeln, Koriander hacken.

Schritt3

Die Eierpfannkuchen:

Schritt4

Das Mehl für die Eierpfannkuchen mit den Eiern, Salz und Wasser zu einem glatten Teig verrühren. In etwas Erdnussöl dünne Crepes heraus braten. Abkühlen lassen, aufrollen und in Streifen schneiden.

Schritt5

Schritt6

Der Ansatz:

Schritt7

Das Erdnussöl in einem Wok oder großen Stiepfanne erhitzen und zunächst die Schweinefleischwürfel kräftig anbraten. Farbe nehmen lassen, zunächst aus der Pfanne nehmen.

Schritt8

Dann die Zwiebeln, den Knoblauch und den Ingwer kurz andünsten und das vorbereitete Gemüse und die Garnelen dazu geben.

Schritt9

Mit der Sojasoße ablöschen und mit Sambal Oelk, Badjak und Manis, Salz und Pfeffer nach eigenem Geschmack würzen.

Schritt10

1 - 2 min. zusammen schmoren und den vor gekochten Reis unterschwenken, nachschmecken.

Schritt11

Anrichtevorschlag:

Schritt12

Das Nasi Goreng portionieren und die Pfannkuchenstreifen und gehackten Koriander sowie

gebacknem Kroepek zu Tisch geben.

Schritt13

Rezeptart: Fleischgerichte, Schnelle Rezepte **Tags:** abwechslungsreiche alltagsküche, bunt, naturell und hausgemacht, scharf, schnell einfach, schweinefleisch, shrimps, simpel, typisch

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)603
- Fett (g)23
- KH (g)65
- Eiweiss (g)33
- Ballast (g)8

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/nasi-goreng-mit-schweinefleisch-shrimps-und-kroepek/>