

# 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/>