

Fried Rice mit Shrimps - Gebratener Reis mit Gemüse und Shrimps

ข้าวผัดกับผักและกุ้ง

Die ersten Arbeitsschritte in Bildern - (zum Vergrößern anklicken)



Zutaten:

- 2 El Pflanzenöl
- 2 kleingehackte Knoblauchzehen
- 4 El klein gehackte Karotten
- 3 El klein gehackte Zwiebeln
- 1 Ei
- 10 Shrimps oder 5 große Scampis
- 1/2 El Austernsauce/Fischsauce (Oyster Sauce)
- 1/2 El Soya Sauce
- 1 große Tasse Reis
- 1/2 Teel schwarze Soya Sauce
- 1/2 Teel Zucker
- 1 große Prise Salz
- 1 Prise Pfeffer
- 3 El gehackte Lauchzwiebeln
- Gurkenscheiben für die Garnitur

Zubereitung:

Bei diesem Rezept muss man während des gesamten Kochvorgangs immer wieder umrühren.

1. Zuerst das Öl heiss werden lassen
2. Jetzt den Knoblauch in das heisse Öl geben
3. Nach 10 Sekunden die Karotten dazu geben und
4. Dann die Zwiebeln dazu geben und alles 1 Minute braten lassen
5. Jetzt ein Ei aufschlagen und zunächst ca 25 Sekunden wie ein Spielgelei mitbraten und dann wenden und jetzt das Ei mit verrühren
6. Dann nach weiteren 20 Sekunden die Shrimps dazu geben und
7. Nach weiteren 20 Sekunden die Austernsauce dazu geben und dann die SoyaSauce dazu geben dabei immer etwas umrühren und alles immer wenden.
8. Nach weiteren 20 Sekunden den Reis dazu geben und unterrühren und zerdrücken und das 30 Sekunden lang, dann
9. Die schwarze SoyaSauce unterrühren und dann
10. Den Zucker und das Salz dazu geben
11. Jetzt den Pfeffer dazugeben und wieder rühren.
12. Zum Schluss die Lauchzwiebeln dazu geben und alles vermischen und verrühren, dann in eine Schale füllen und etwas in der Schale andrücken und auf einen Teller stürzen zum anrichten und mit Gurkenscheiben garnieren
13. Mit Prik nam Pla als Zugabe servieren.



Hier nun meine Zutaten als Bild (Das Bild wurde in meiner Gartenlaube in der kleinen Küche aufgenommen am 15.08.2014)
Zum vergrößern auf das Foto klicken



Ein Rezept aus Thailand von Josef Dirschl

Quelle Online:

<http://www.feiertagsrezepte.de/rezepte/thai/fried-rice-shrimps/home.html>

Die Feiertagsrezepte (<http://www.feiertagsrezepte.de>)
Copyright © by Josef Dirschl, www.feiertagsrezepte.de - info@feiertagsrezepte.de
ALLE RECHTE VORBEHALTEN / ALL RIGHTS RESERVED