



# NASI GORENG KAPONG

## Malaysischer gebratener Reis (4-6 Pers.)

### ZUTATEN

500 g Jasminreis vom Vortag, temperiert  
1 Stk. Rote Zwiebel  
2 Stk. Pak Choi, Wasserspinat, Brokkoli oder beliebiges grünes Gemüse.  
3 Stk. Lauchzwiebel  
5 Zehen Knoblauch  
100 g Hühnchenfleisch (Brust oder Keule ausgelöst in mundgerechte Würfel geschnitten)  
100 g Garnelen (geschält, entdarnt, in kleine mundgerechte Würfel geschnitten)  
2-3 Stk. Chili  
1-2 Eier  
Zusätzliches Gemüse nach Belieben, wie z.B. Erbsen, Buschbohnen, Möhren etc.  
Öl  
Ketjap manis  
Helle Sojasauce, salzig  
Salz

### ZUBEREITUNG

Rote Zwiebel, Knoblauch und Chili zu einer groben Paste zerstoßen.

Hühnchenfleisch marnieren mit einer zerstoßenen Zehe Knoblauch, 1 EL helle Sojasauce und 1 EL Ketjap manis. Nach Belieben mit Chilisauce schärfen. Mind. 30 Min. marnieren.

Sämtliches Gemüse in mundgerechte Stücke schneiden.

Wok stark erhitzen und einen ordentlichen Schuss Öl hinzugeben.

Die Paste, das Gemüse ohne Blattgrün und das Hühnchenfleisch unter stetigem Rühren, scharf anbraten.

Garnelen dazu geben und kurz mit braten.

Nun in der Mitte des Woks eine Mulde bilden und etwas Öl hinzugeben.

Ei in die Mulde schlagen, leicht anrühren und durchbraten. Dann mit den restlichen Zutaten vermengen.


Reis und Blattgrün beifügen und gut verrühren.


Nun die Hitze reduzieren, mit beiden Saucen und Salz nach Belieben abschmecken.

Unbedingt mit Chilisauce servieren!

## Abang Toto's

MALAYSIAN DELI

 /abangtotos

 /abang\_totos

