

# NASI GORENG

<b>NR</b>	<b>MENGE</b>	<b>ZUTAT</b>	<b>ZUBEREITUNG</b>
1	750 ml	Wasser	In einen Kochtopf geben und zum Kochen bringen.
2	500 g	Basmatireis	Zufügen und auf mittlerer Hitze kochen lassen, bis die gesamte Flüssigkeit aufgesaugt wurde. Bei geschlossenem Deckel nachquellen lassen.
3	1 Liter	Wasser	In einem Kochtopf erhitzen und
4	200 g	Mungobohnensprossen	Waschen, auf einem Sieb abtropfen lassen und im heißen Wasser 2-3 Minuten blanchieren. In ein Sieb schütten, kurz kalt abschrecken und nochmals abtropfen lassen.
5	300 g	Fleisch	Waschen, trocken tupfen und auf einem Schneidebrett in kleine Würfel schneiden.
6	1 Bund	Suppengemüse	Waschen, schälen und in Würfel bzw. das Lauch in feine Ringe schneiden.
7	5 cm	Frische Ingwerwurzel	Schälen und auf der feinen Seite einer Vierkante raffeln.
8	1	Rote Peperoni	Waschen, vom Stielansatz befreien, halbieren, die gesamten Seitenrippen mit den Kernen (!) ausschneiden.
9	1	Knoblauchzehe	Schälen und ebenfalls fein würfeln.
10	2-3	Zwiebeln	Schälen, halbieren und fein würfeln.
11	2 EL	Pflanzenfett	In einer breiten Pfanne erhitzen und
12	Alle	Zwiebel- und Knoblauchwürfel	Zufügen und unter Rühren anschwitzen.
13	Den ganzen	Ingwer	Zusammen mit
14	1 TL	Kurkuma	Und
15	Je ¼ TL	Koriander und Cumin	Zufügen, kurz durchrühren und 2-3 Minuten anschwitzen lassen.
16	Das ganze	Fleisch	In die Pfanne geben, kurz durchrühren, anbraten, salzen und pfeffern.
17	2-3 EL	Sojasauce	Und
18	300 ml	Kokosmilch	In die Pfanne geben, durchrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
19	Das	Suppengemüse	Und
20	Die ganzen	Mungobohnensprossen	Zufügen, durchrühren und alles gar kochen.
21	Den ganzen	Basmatireis	kurz vor Ende der Garzeit zufügen und vorsichtig mit den anderen Zutaten verrühren, bis eine gleichmäßige Masse entstanden ist.
22	Nach Geschmack mit	Salz oder Tamarisauce	Abschmecken und evtl. noch die Würze korrigieren.