

Nasi Goreng

250 g gekochter Reis	1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen
1 rote Chilischote	1 Karotte	100 g Hähnchenbrust
2 Eier	3 EL Sojasauce	1 EL Ketjap Manis
1 EL Erdnuss-Öl	Frühlingszwiebeln	Salz und Pfeffer

Reis vom Vortag verwenden oder frisch gekochten Reis abkühlen lassen.
Zwiebel, Knoblauch und Chilischote fein hacken. Karotte in kleine Würfel schneiden.
Eier verquirlen, in einer Pfanne zu Rührei braten und beiseitestellen.
Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Zwiebel, Knoblauch und Chili glasig braten.
Hähnchen hinzufügen und braten, bis sie gar sind.
Karottenwürfel zugeben und einige Minuten mitbraten.
Reis hinzufügen und gut mit dem Gemüse vermengen.
Sojasauce und Ketjap Manis unterrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.
Rührei unterheben und alles gut erhitzen.
Mit Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Tipps:

Reis vom Vortag ist ideal, um klebrigen Reis zu vermeiden.
Ketjap Manis kann durch Sojasauce mit Zucker ersetzt werden.
Das Gericht lässt sich beliebig mit Gemüse und Proteinquellen variieren.
Für eine vegetarische Variante Fleisch weglassen und auf Tofu setzen.

Anna Schneider am 22. September 2025