

**Typ:** Fleisch

**Quelle:** Brigitte

\*\*\*\*

**Bemerkungen:** Nov 2010: Die Asia-Nudeln können durch dünne italienische (Vermicelli) ersetzt werden.  
Jan 2025: Flexibel beim Fleisch oder Gemüse. Schweineschnitzel, Hähnchenbrust, Entenbrust, Rindfleisch. Beim Gemüse sind die Minimaiskölbchen eine Option. Es eignen sich m.e. auch Kohl (Kohlrabi, Weißkohl, Pak Cho, Brokkolii etc.) andere Wurzelgemüse (Pastinaken, Petersilienwurzell etc.), Zuckererbsen, Bambussprossen, Lauch.  
Auch die Pfannkuchen (Omelett) sind eine Option.

**Zutaten**

Nasi Goreng

125 Gramm Basmati-Reis

Salz

Bami Goreng

125 Gramm dünne Eiernudeln

Pfannkuchen

3 Eier

1 EL Mehl

Salz

1 EL Erdnussöl

Goreng

1 große Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 Stück frischer Ingwer (30 g)

4 EL Erdnussöl

½ EL Kurkuma (gemahlen)

1 TL Chilipaste

1 TL Garnelenpaste

2 Möhren

1 Bund Lauchzwiebeln

125 Gramm Babymais (Option)

150 g Fleisch (Schweineschnitzel/Hähnchenbrust etc.)

8 Riesengarnelen (geschält, gegart;)

6 EL Sojasoße

1 Bund Koriander

**Rezept:** NASI GORENG

Den abgespülten Reis in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und abgießen.

BAMI GORENG

Die Nudeln in Salzwasser nach Packungsanweisung kochen und abgießen.

PFANNKUCHEN

Eier, Mehl, 2 EL Wasser und Salz verquirlen. In einer Pfanne wenig Öl erhitzen und nacheinander 3 dünne Pfannkuchen (Ø 23 cm) aus dem Teig backen. Pfannkuchen

aufrollen und abkühlen lassen.

## GORENG

Zwiebel, Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

1 EL Öl in einem Wok oder in einer großen Pfanne erhitzen und Zwiebel, Knoblauch und Ingwer darin andünsten. Kurkuma, Chili- und Garnelenpaste dazugeben, gut verrühren und dann aus der Pfanne nehmen.

Die Möhren schälen, putzen, zuerst in Scheiben, dann in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln putzen, abspülen und in Ringe schneiden. Babymais schräg in Stücke schneiden. Oder anderes Gemüse klein schneiden.

Das Fleisch abspülen, trocken tupfen, in feine Streifen schneiden und im restlichen heißen Öl im Wok kräftig braun anbraten. Das Gemüse dazugeben und mitbraten. Die Garnelen unterrühren. Die Menge halbieren.

Für Nasi Goreng den vorbereiteten Reis, für Bamigoreng die Nudeln unter je eine der beiden Goreng-Hälften mischen. Jeweils nochmals erhitzen und mit Sojasoße abschmecken.

Die Pfannkuchenröllchen in Scheiben schneiden. Koriander abspülen, trocken schütteln und die Blättchen grob hacken. Zum Servieren die Pfannkuchenröllchen und den Koriander über das Nasi Goreng und das Bami Goreng streuen.