

Gebratener Reis mit Garnelen (Khao Pad Gung) (Thailand)

Zutaten für 4 Personen:

400 g mittelgroße Garnelen, geschält
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 EL frischer Ingwer
1 Tomate
2 Frühlingszwiebeln
300 g Reis
2 Eßl Sojaöl, aus gerösteten Keimen
2 Eßl Fischsauce
1 Eßl Sojasauce
1 Teel Zucker
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und den Reis hinzugeben. Zehn Minuten offen leicht köcheln lassen und das restliche Wasser abgießen. Den Reis etwas abkühlen lassen.

Während der Reis kocht, Garnelen waschen und mit Pfeffer würzen. Zwiebeln und Tomaten würfeln, Knoblauch und Ingwer klein hacken, Frühlingszwiebeln in ca. 2 cm große Stücke schneiden. In einem Wok oder Pfanne das Öl heiß werden lassen und die Garnelen hinzugeben. Anbraten lassen bis die Garnelen rot werden. Aus dem Wok nehmen und zur Seite stellen.

Zwiebeln, Ingwer und Knoblauch in den Wok geben und unter Rühren anbraten. Die Tomaten und die Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten. Danach gleich den Reis untermischen, alles gut umrühren und etwas anbraten lassen bis alles sehr heiß ist. Die Garnelen dazugeben und umrühren.

Mit Fischsauce, Sojasauce, und Zucker abschmecken.