

Rezept Nasi Goreng

Zutaten:

400 g Reis
400 g Fleischreste oder gekochter Schinken
2 Eier
1 das Weiße vom Lauch
1/2 Knollensellerie
1 Karotte
5 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
2 EL Sojasauce
20 g Butter
1 Spritzer Zitronensaft
Salz, frischgemahlener Pfeffer

Zubereitung:

Aus den 2 Eiern ein Omelett bereiten, abkühlen lassen und aufgerollt in Streifen schneiden.

Die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden.

Fleisch- oder Schinkenreste würfeln.

Restliches Gemüse Feinwürfeln.

In Butter Reis, Zwiebeln und den Knoblauch andünsten, das Gemüse ebenso.

Würzen und abschmecken.

Die Eierstreifen unterheben.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Fleischrezepten](#)