

Rezept Reis nach Pekinger Art

Zutaten:

250 g Reis
min. 2 l Wasser
2 EL Butter
100 g Erbsen
100 g gekochten Schinkenstreifen
2 Eier
Salz

Zubereitung:

Die Eier mit 1 EL Butter zu einem Pfannekuchen ausbacken, abkühlen lassen, aufrollen und in dünne Streifen schneiden. Den Schinken aufrollen und in feine Streifen schneiden. TK- Erbsen ganz kurz antauen lassen oder Dosenware abtropfen lassen.

Den Reis in ein Küchensieb geben und gut durchwaschen. Salzwasser zum Kochen bringen, den Reis in das kochende Wasser geben und ca. 10 min kochen lassen.

Den Reis erneut in das Küchensieb geben, abtropfen lassen und solange durchspülen, bis das Wasser wieder seine Ausgangsfarbe (durchsichtig) bekommt.

Erneut den Reis auf kleinster Flamme mit dem Topfdeckel mit wenig Wasser aufsetzen.

Ca. 15 – 20 min ausquellen lassen.

1 EL Butter unterrühren.

Zurück zu den Asiatischen Rezepten

Zurück zu den Beilagenrezepten