

Nollenköche Unterägeri

Kochabend vom 02. Oktober 2002
Tisch 2

Fischmeister – Salat

Nasi Goreng

Kokoscreme mit Ananas

Nasi Goreng

400	g	Parboiled Reis	Den Reis in Salzwasser 12 Min. vorkochen, abkühlen und gut trocknen
400	g	geschnetzeltes Schweinefleisch	Das Fleisch mit den Zwiebeln und dem Schinken anbraten, die Samballan und das Ketjap beifügen, die Bohnenkeime, die Pilze sowie die zerdrückten Knoblauchzehen dazugeben und alles unter stetigem Umrühren dämpfen.
150	g	Schinken in Streifen geschnitten	
1	EL	Sambal Nasi Goreng	
2	TL	Sambal Oelek	
100	g	gehackte Zwiebeln	
4		Knoblauchzehen	Den Reis beifügen und alles gut durchmischen. Mit der Bratschaufel ständig durchspateln, bis keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist.
1/2	Dose	Bohnenkeime (Taogé)	
200	g	Champignons	
1/2	dl	Ketjab Benteng manis (indonesische Sojasauce)	Anrichten und nach Belieben pro Person je 1 Spiegelei daraufgeben.

Wir servieren dazu eine Garnitur, bestehend aus:

Ananaswürfel, Mandarinenschnitze, Seroendeng (geröstete Kokosnuss), gebackene Bananen, Kroepoek (im Nu zubereitetes Krabbenbrot), Sambal Oelek, Mango Chutney und Salzgurkenstreifen.

Wenn Sie anstelle von Reis schmale Nudeln verwenden, entsteht ein **Bami Goreng**.