

... > Zubereitungsarten > Methoden > Braten

Gebratener Reis



 **Druck**  **Teilen**  **Speichern**

★★★★☆ **4.55** (188 Bewertungen)

 **65** Kommentare

 20 Min.  simpel  05.06.2015  646 kcal

Weitere Rezepte - genauso gut!

Zutaten

2



Portionen

140 g Reis, ungekocht, z.B. Jasminreis

200 g Fleisch, z.B. dünne Hähnchenfleisch-Scheibchen

100 g Shrimps, kleine (optional)

2 Ei(er), leicht verquirlt

1 Handvoll Karotte(n), kleingeschnitten

1 Handvoll Erbsen, TK

1 kleine Zwiebel(n), rot

2 Knoblauchzehe(n), gehackt

1 Lauchzwiebel(n), in Ringe geschnitten

etwas Pfeffer, weiß

etwas Salz nach Geschmack

2 EL Sojasauce

2 Tropfen Sesamöl, geröstetes (optional)

1 EL Sojasauce (Kecap Manis)

1 Chilischote(n), in Ringe geschnitten (optional)

Nährwerte pro Portion

kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydr.
646	41,64 g	25,07 g	62,78 g

Zubereitungstipps

Zubereitung

🕒 Arbeitszeit ca. 20 Minuten

🕒 Ruhezeit ca. 8 Stunden

🕒 Koch-/Backzeit ca. 15 Minuten

🕒 Gesamtzeit ca. 8 Stunden 35 Minuten

Den Reis z.B. in einem Reiskocher kochen und am besten über Nacht im Kühlschrank lagern.

Die Zwiebel mit dem Knoblauch kurz andünsten, das Fleisch dazugeben, mit Salz würzen und braten, bis es gar ist. Dann die Shrimps dazugeben, kurz weiterbraten und die Mitte der Pfanne freimachen. Auf diese freie Stelle das verquirlte Ei geben, dieses unter gelegentlichem Rühren braten und dann mit den restlichen Zutaten in der Pfanne mischen. Die Erbsen und die Karotten untermischen und den Reis dazugeben. Mit der Sojasauce, Kecap Manis, Salz und Pfeffer würzen, eventuell ein paar Tropfen Sesamöl mit hineingeben und alles gut mischen. Zum Schluss noch die Lauchzwiebel und gegebenenfalls die Chili dazugeben.

Rezept von

yasiliciousDE



Tipps & Trends

Video Empfehlungen

Markenrezepte bei Chefkoch

Kommentare

[➤ Kommentar schreiben](#)

23.06.2021 06:21

nictass

Superschnell und superlecker! Ohne Shrimps, da wir die nicht mögen 😊
Das neue Lieblingsgericht meines Sohnes!

[Antworten](#)

12.04.2021 16:43

Sebastian2009

Hat uns gut geschmeckt. Habe die Shrimps weggelassen. Das nächste Mal werde ich das Ei in einer extra Pfanne braten und dann zum Rest mischen.

[Antworten](#)

20.03.2021 18:55

Nightwish612

Dieses Gericht ist seit geraumer Zeit das absolute Lieblingsessen meiner Kinder.
Super lecker!!!

Wir tun noch Rosinen und cashewnüsse (kurz angeröstet) dazu. Da Erbsen bei uns gar nicht gehen,ersetzen wir sie durch gelbe und/oder rote Paprika. Das macht es auch richtig schön bunt. 😊

[Antworten](#)

23.12.2020 15:36

McWitty

Habe das heute zum ersten Mal gekocht. Die einzigen Veränderungen, die ich vorgenommen habe, ist zusätzlich Erdnüsse, Ingwer und Zuckerschoten hinzuzufügen und mit Cumin und geriebenen Koriander zu würzen.
Es ist so sensationell lecker, das ich das ganz sicher wieder jochen werde. 5 Sterne von mir.

[Antworten](#)

22.12.2020 21:18

thunder-01

Hallo! Sehr leckere Rezept. Ich habe das Fleisch weggelassen und dafür Scampis verwendet. Mengen habe ich nach Gefühl genommen. Passte alles super! Wird es auf jeden Fall wieder geben.

[Antworten](#)

18.11.2015 13:41

hongjiu

Hallo zusammen,

habe das Rezept ausprobiert, genau nach Anleitung gekocht. So (oder so ähnlich, mal mit mal ohne Fisch oder Meeresfrüchten) gibt's das bei mir meist als Resteverwertung, wenn Reis vom Vortag übrig blieb. Es sagt mir bis auf eine winzige Kleinigkeit zu: die Zubereitung dieses schmackhaften Mahls beginne ich mit der Herstellung eines Omelettes, wieviel Eier dabei zum Einsatz kommen bleibt dem Koch überlassen. In das verquirlte Ei gebe ich schon Sojasauce und Pfeffer, Schnittlauch- und/oder Frühlingszwiebelröllchen. Das langsam unter einmaligem Wenden gebräunte Omelette auf einem Teller etwas abkühlen lassen und in mundgerechte oder essstäbchengerechte Streifen schneiden, zum Schluss unter den fertigen Reis heben.

**** Sehr gut!

habe ich bewertet. Beste Grüße hongjiu

Antworten

24.11.2015 19:57

yasiliciousDE

Hallo :)
Freut mich, dankeschön :)
LG Yasi

Antworten

02.11.2017 23:08

Sternenfrau-007

Hallo hongjiu,
genau so machen die Thai das Ei beim dort vielgeliebten und oft gegessenen fried rice auch!

Mit dem Knoblauch brate ich noch frischen Ingwer (ganz fein gewürfelt) mit, die Aromen verbinden sich köstlich miteinander. Dank an Yasilicious für's kulinarische Erinnern an eine wundervolle Thailand-Reise mit diesem leckeren Rezept. :-)

Antworten

20.06.2015 19:06

Giuseppe-Pino

Hallo yasiliciousDE.

Habe das Gericht heute nachgekocht und es hat allen sehr gut geschmeckt. Ich habe mehr Möhren und dazu noch Erbsen (wie auf dem Bild) dazugenommen und statt Jasminreis Basmatireis verwendet (hatte keinen anderen). Und weil wir keine Shrimps mögen, haben wir die weggelassen. War auf jeden Fall sehr lecker.

Danke für die Anregung. :)

Antworten

23.06.2015 23:39

yasiliciousDE

Hallo Giuseppe-Pino :)

freut mich, dass es euch so gut geschmeckt hat :-D

Antworten

Folge uns



Unternehmen

Presse

Jobs

[Impressum](#)

[AGB](#)

[Datenschutz](#)

[Datenschutz-Einstellungen](#)

[Werben Sie bei uns](#)

[Nutzungsbasierte Online Werbung](#)

Quicklinks

[Rezepte finden](#)

[Was koche ich heute?](#)

[Was backe ich heute?](#)

[Magazin Übersicht](#)

[Print-Magazin im Abo](#)

[Foren](#)

[Chefkoch Events](#)

[Videos Übersicht](#)

Newsletter

[Zum Newsletter anmelden](#)

Wir sind für Dich da

[FAQ](#)

Live Rezeptsuchen

[aprikosenmarmelade rezepte](#), [beerenessig rezepte](#), [gurkeneis rezepte](#),
[kichererbsenmehl rezepte](#), [kohlrabi rezepte](#), [linsengerichte rezepte](#), [paraguay rezepte](#),
[petersiliensuppe rezepte](#), [schütteltorte rezepte](#), [teriyakisauce rezepte](#)