Gemüse a la Oriental

Patpak Oriental

Patpak Oriental ist ein Gemüse-Reis aus der Thai-Küche und ist beeinflusst von orientalischen Gemüse-Reis-Gerichten. Der Brokkoli und die Karotten sorgen für einen knackigen Biss, während die Champignons eine zarte, fleischige Textur haben. Der Lauch und der Sellerie fügen eine leichte Knusprigkeit hinzu, die einen schönen Kontrast zu den weichen Zutaten bildet. Die Gemüsebrühe und das Öl sorgen für eine geschmeidige Konsistenz, die das Gericht reichhaltig und geschmeidig macht.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 30 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Brokkoli
200 g Champignons
200 g Karotte(n)
100 g Lauch
100 g Sellerie
250 ml Gemüsebrühe
3 EL Reiswein
3 Chilischote(n) getrocknet
1 EL Sojasauce
1 Prise Salz
4 EL Öl

Vorbereitung

Den Broccoli, Lauch und die Champignons putzen und fein schneiden, die Karotten und Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Die Chili im Mörser zerreiben.

Zubereitung

Das Öl in der Pfanne erhitzen, alle Gemüse hineingeben und etwa 5 Minuten unter dauerndem Umrühren anbraten. Nach und nach Gemüsebrühe dazugießen und alles mit Sojasauce, Knoblauchsalz und Chilis würzen. Weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen und dann sofort auf den Tisch bringen.

© 2026 coquina.de