Gebratener Reis
Kao Pad

Kao Pad (auch geschrieben als Khao Pad) ist ein klassisches thailändisches Gericht, das aus gebratenem Reis besteht. Es ist in Thailand sehr beliebt und wird oft mit verschiedenen Zutaten wie Fleisch, Meeresfrüchten oder Gemüse zubereitet.
Die Zubereitung ist einfach: Huhn, Schwein, Rindfleisch, Garnelen oder Tofu und das Gemüse werden in einer Pfanne angebraten, dann wird der Reis hinzugefügt und alles zusammen mit den Gewürzen und Saucen vermischt.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Duftreis
250 g Schweinefleisch
2 Zehen(n) Knoblauch
1 Bund Thai-Frühlingszwiebeln
3 EL Öl
2 Ei(er)
4 EL Austernsauce
2 EL Sojasauce hell
Für den Dipp
2 Chilischote(n)
2 EL Fischsauce
1 TL Zitronensaft

Gebratener Reis

Vorbereitung
Den Reis in einem Sieb gründlich kalt abspülen und abtropfen lassen. Mit 450 ml Wasser in einem Topf zum Kochen bringen. Einmal umrühren und zugedeckt bei schwacher Hitze 15 Minuten garen. Den Reis auf einem großen Teller verteilen, damit er schnell abkühlt. Das Fleisch waschen, trocken tupfen und in feine Streifen schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in Ringe schneiden. Für den Dip die Chilischoten waschen, putzen und klein hacken. Mit der Fischsauce und dem Zitronensaft verrühren.
Zubereitung
Im Wok oder in einer schweren tiefen Pfanne 2 EL Öl erhitzen. Die Eier hineinschlagen, das Eigelb etwas im Eiweiß verrühren, die Eier bei mittlerer Hitze beidseitig je 2 Minuten braten, zur Seite schieben oder herausnehmen. Das restliche Öl im Wok erhitzen, den Knoblauch darin goldgelb anbraten. Das Fleisch zugeben und unter Rühren 2 Minuten braten. Das Ei mit dem Holzspatel etwas zerteilen und unter das Fleisch mischen. Den kalten Reis untermischen und unter ständigem Rühren erhitzen. Die Austernsauce und Sojasauce hinzufügen und zum Schluss die Frühlingszwiebeln unterrühren. Den fertigen Reis auf einer Servierplatte anrichten. Den Dip separat in einem Schälchen zum Nachwürzen reichen.

© 2025 coquina.de