Gebratener Reis mit Gemüse
Kao Phad Pag

Kao Phad Pag (auch geschrieben als Khao Pad Pak) ist ein beliebtes thailändisches Gericht, das aus gebratenem Reis mit Gemüse besteht. Es ist eine vegetarische Variante des klassischen Khao Pad, das oft mit Fleisch oder Meeresfrüchten zubereitet wird.
Die Zubereitung ist einfach: Das Gemüse wird 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: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
300 g Duftreis
200 g Paksoi
200 g Tomate(n)
1 Paprika rot
2 Stange(n) Thai-Sellerie
5 Zehen(n) Knoblauch
4 EL Öl
5 EL Sojasauce hell
2 EL Fischsauce
5 EL Austernsauce
1 TL Palmzucker
Zum Garnieren
1 Zitrone(n)


Gebratener Reis mit Gemüse

Vorbereitung
Den (ungegarten) Reis in einem Sieb gründlich kalt abspülen, abtropfen lassen. Reis 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. In der Zwischenzeit den Chinakohl putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Die Blätter längs halbieren oder dritteln und in 2 cm breite Streifen schneiden. Die Tomaten waschen, längs vierteln und die Stielansätze entfernen. Die Tomatenviertel jeweils einmal quer durchschneiden. Die Paprikaschote vierteln, putzen, waschen und quer in Streifen schneiden. Den Sellerie waschen, die Blättchen abschneiden und beiseite legen. Die Selleriestangen in 2 cm lange Stücke schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Zitrone in Scheiben schneiden.

Zubereitung
Das Öl im Wok oder in einer schweren tiefen Pfanne erhitzen und den Knoblauch darin goldgelb anbraten. Das Gemüse hinzufügen und 1 Min. bei starker Hitze und unter regelmäßigem Rühren braten. Den abgekühlten Reis hinzufügen und unter Rühren 2 bis 3 Minuten mitbraten. Mit Sojasauce, Fischsauce, Austernsauce und Palmzucker würzen und alles nochmals gut durchmischen. Die Sellerieblättchen fein schneiden, über den gebratenen Reis streuen und

© 2026 coquina.de

diesen sofort heiß servieren. Andere Gemüse wie z.B. Zucchini, Möhren grüne Bohnen, in sehr feine Streifen geschnitten, passen gut zu diesem Gericht.

© 2026 coquina.de