Reis Mae Klang
Kao pat Maeglang

Kao pat Maeglang ist ein Reisgericht mit Champignons und Erbsen aus Thailand. Die Kombination aus leicht nussigem Erdnussöl, erdigen Champignons und süß-saurer Tamarinde sorgt für eine harmonische Balance von süßen, salzigen und leicht sauren Geschmacksnoten. Die Erbsen fügen eine leichte Süße hinzu, während das Salz die Aromen abrundet.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

200 g Reis
500 ml Wasser
1 Prise Salz
100 g Champignons
3 EL Erdnussöl
2 Ei(er)
100 g Erbsen
3 EL Tamarindenmark

Vorbereitung

Den Reis kochen, die Champignons in Scheiben schneiden und die Eier gut schlagen.

Zubereitung

In einer Pfanne das Öl erhitzen, Champignons und Erbsen dazugeben und 4 Minuten braten lassen, aus der Pfanne nehmen und wegstellen. Die geschlagenen Eier in die Pfanne geben und das Omelett fertig braten. Anschließend vorsichtig herausheben und in Streifen schneiden. Eventuell etwas Öl in die Pfanne gießen, erhitzen und den Reis, die Erbsen und Champignons dazugeben. Ständig umrühren und 5 Minuten braten. Nun die Tamarindesauce und das in Streifen geschnittene Omelett hineingeben und alles miteinander verrühren. In einer vorgewärmten Schüssel servieren.

© 2026 coquina.de