Reisgericht Mae Pan
Kao pat Mae Pan

Kao Pat Mae Pan ist ein thailändisches Reisgericht, das oft mit Garnelen und Hühnchen zubereitet wird.
Das Hühnchen und die Garnelen werden zusammen mit dem Gemüse und den Gewürzen angebraten und dann mit dem Reis vermischt.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 20 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

100 g Garnelen
100 g Hühnchenfleisch
1 Stange(n) Thai-Sellerie
100 g Bambussprossen
½ Stange(n) Lauch
1 Zwiebel(n)
1 EL Sojasauce
1 EL Fischsauce
150 ml Wasser
3 Zehen(n) Knoblauch
100 ml Öl
200 g Reis
1 Zweig(e) Pfefferminze zum Garnieren

Vorbereitung

Den Reis kochen, die Garnelen fein schneiden, die Hühnerbrust in feine Streifen schneiden. Den Sellerie und den Lauch fein hacken. Die Zwiebel schälen und hacken, den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Pfefferminze waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung

Öl in einer Pfanne erhitzen, das Hühnerfleisch zusammen mit den Garnelen anbraten, Knoblauch, Sojasauce und Fischsauce dazugeben und gut verrührt kochen, bis das Fleisch durch ist. Danach das Gemüse dazugeben, umrühren und langsam mit Wasser aufgießen. 10 Minuten bei geringer Hitzezufuhr zugedeckt köcheln lassen. Zuletzt den vorgekochten Reis in die Pfanne geben, gut verrühren und ein paar Minuten weiter köcheln lassen. Dann mit den Pfefferminzblättern garnieren und auftragen.

© 2026 coquina.de