Reisgericht Wichirathan
Kao pat Wichirathan

Kao Pat Wichirathan ist ein thailändisches Reisgericht, das nach dem Wichirathan-Wasserfall benannt ist. Es handelt sich um eine Variante des beliebten gebratenen Reises, der in Thailand weit verbreitet ist.
Wie bei anderen Varianten von Kao Pat wird auch hier Reis mit verschiedenen Zutaten wie Gemüse, Fleisch oder Meeresfrüchten gebraten und mit typischen thailändischen Gewürzen und Saucen abgeschmeckt.

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Reis
1 Zwiebel(n)
½ Paprika rot
5 Mu-Err-Pilze
2 Karotte(n)
3 EL Sojasauce
1 Prise Salz
4 EL Erdnussöl

Vorbereitung

Den Reis kochen, die Zwiebeln schälen und fein hacken. Die Mu-Err-Pilze in warmem Wasser einweichen. Die Paprika entkernen und in kleine Rauten schneiden. Die Karotte schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Pilze abtropfen, die Stiele entfernen und klein schneiden.

Zubereitung

Das Öl in einer Pfanne erhitzen, die Zwiebeln goldbraun werden lassen. Die Pilze hinzufügen und 5 Minuten unter ständigem Umrühren braten lassen. Die Paprika mit Sojasauce, Salz und Karotten unter Beigabe von ein wenig Wasser dazumischen und 15 Minuten zugedeckt köcheln lassen. Ab und zu umrühren und zuletzt den Reis darunter mischen. Danach in einer Schüssel auftragen.

© 2026 coquina.de