

Gebratener Reis mit Huhn (Khao Phad Kai)

Zutaten:

300 g Hühnerbrustfilet
1 Zwiebel
4 Frühlingszwiebeln
2 Tomaten
3 EL Fischsauce (Nam Pla)
300 g Reis
3 EL Sojasauce
2 EL Öl
2 TL Palmzucker
Chilipulver

Zubereitung:

- Den Reis kochen und anschließend abkühlen lassen.
- Hühnerbrust in Streifen schneiden.
- Zwiebel, Frühlingszwiebeln und Tomaten würfeln.
- In einem Wok (Pfanne) das Öl heiß werden lassen.
- Die Hühnerbrust darin anbraten.
- Zwiebeln dazugeben und mitbraten lassen.
- Die Tomaten und die Frühlingszwiebeln hinzugeben.
- Alles zusammen kurz garen.
- Den Reis untermischen und alles gut umrühren.
- Braten lassen bis alles sehr heiß ist.
- Mit Fischsauce, Chilipulver, Sojasauce und Zucker abschmecken.