

Gebratener Reis mit Schweinefleisch (Khao Phad Moo)

Zutaten:

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

Zubereitung:

- Den Reis kochen und abkühlen lassen.
- Das Schweinefleisch in dünne Streifen schneiden.
- Zwiebel, Frühlingszwiebeln und Tomaten würfeln.
- In einem Wok das Öl heiß werden lassen.
- Das Schweinefleisch darin anbraten.
- Zwiebeln dazugeben und braten lassen.
- Tomaten und Frühlingszwiebeln hinzugeben und kurz mitbraten.
- Den Reis untermischen und gut umrühren.
- Etwas anbraten lassen bis alles sehr heiß ist.
- Mit Fischsauce, Chilipulver, Sojasauce und Zucker abschmecken.