

Nasi Lemak (*aus Malaysia*)

Reis:

200g Jasmin Duftreis mit
240ml Kokosmilch und
350ml Wasser in einen Topf geben und
3-4 Pandanblätter zusammengeknotet dazugeben.
1-2 Stangen Zitronengras in den Topf geben und mit
Salz abschmecken. Aufkochen und danach ca. 20 Minuten
quellen lassen.

Sambal:

8-10 getr. Chilis in 3 Stücke schneiden und in warmen Wasser einweichen.
Anschließend ausdrücken und mit

3-4 Knoblauchzehen,
5-6 Schalotten und
2 Stangen Zitronengras pürieren. Die Paste ca. 7 Minuten in einer Pfanne mit
2 EL Öl braten. Zum Schluss mit
1 TL Zucker,
etwas Salz und
2 TL Tamarindenpaste abschmecken.

½ Gurke schälen und in Scheiben schneiden.
3 Karotten in Stangen schneiden und mit
100g grünen Bohnen in etwas Öl und Sambal anbraten.
70g Erdnüsse mit wenig Öl in einer Pfanne rösten.

Zum Anrichten ein Bananenblatt auf einen Teller legen. Mit Hilfe einer Schüssel den Reis rund formen und in die Mitte des Blattes platzieren. Etwas Sambal auf den Reis oder daneben geben. Ein paar Gurkenscheiben, Erdnüsse und etwas vom Gemüse um den Reis verteilen und servieren.

Ergibt: 3-4 Portionen

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Koch- & Bratzeit: ca. 20 Minuten