

Reis Rezepte

Curryreis Mit Garnelen

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: China, Exotisch, Exotisches, Fisch, Reis

200 g	Geschälte Garnelen	1	Essl. Curry
4	Würzige chinesische Pilze, - getrocknet	1	Essl. Sojasauce
1	Kleine Zwiebel	1/2 Teel.	Salz
	Erbsen (kleine Menge)	1	Spur Glutamat
5	Essl. Öl	4	Schälchen gekochter Reis: - (ca. 800 g)
Grundwürze			
1	Teel. Sake (oder trockener - Sherry)	1	Spur Glutamat
1	Spur Salz	1/2 Teel.	Kartoffelmehl

Die Garnelen von dem schwarzen Darm befreien und für einige Zeit in Salzwasser legen. Das Wasser muss denselben Salzgehalt wie Meerwasser haben (1 Tl. Salz auf 2 Gläser Wasser). Danach die Garnelen abgießen, abtrocknen und sie mit der Grundwürze würzen.

Die Pilze in Wasser einweichen; dann die Stiele entfernen und die Kappen in 1cm große Würfel schneiden. Die Zwiebel ebenfalls würfeln. Die Erbsen kurz kochen. 1 El. Öl im Wok erhitzen, die Garnelen darin Pfannenrühren und kurz bevor sie gar sind herausnehmen. Die Pilze ebenfalls in 1 El. Öl Pfannenrühren; beiseite stellen.

Den Wok säubern, dann 3 El. Öl erhitzen und die Zwiebel darin dünsten. Die Flamme kleiner stellen, den Curry hinein geben und mitdünsten. Die Pilze zugeben und Pfannenrühren. Die Sojasauce hinein fließen lassen und wenn sie zu duften anfängt, den Reis hinzufügen. Alles Pfannenrühren und mit Salz und Glutamat abschmecken. Zuletzt noch die Garnelen und die Erbsen hinein geben und gut umrühren.