

Gebratener Reis mit Ei

300g Reis (Langkorn, am besten Jasmin oder Basmati)

300ml Suppe

150ml Wasser

1 kl. Zwiebel

2stk Lorbeerblatt

5 Nelken

3EL Fett (Butter, Schmal, Olivenöl)

300g Pilze (Buchenrasling, Shiitake, Stockschwämmchen...)

150g Fenchel

150g Stangensellerie

150g Chinakohl

150g Karotten

Knoblauch

Ingwer

Anis

Kreuzkümmel

Salz

Chili

Sojasauce

Fett zum braten

6-8 große Eier (ich verwende bevorzugt Enteneier)

Reis waschen, Zwiebel halbieren und mit Nelken spicken

Reis mit Suppe, Wasser, gespickter Zwiebel, Lorbeer und 3EL Fett in einen Topf geben, bei niedriger Hitze köcheln bis die gesamte Flüssigkeit vom Reis aufgenommen wurde

Pilze putzen, große Fruchtkörper in Scheiben schneiden, in reichlich Fett bis zur leichten bräunung braten, leicht salzen und mit 2EL Sojasauce ablöschen

Fenchel, Stangensellerie, Chinakohl in Streifen schneiden (ca 5mm), Karotten schälen und blättrig schneiden (2mm)

Gemüse und Gewürze zu den Pilzen geben und kurz mitbraten. Das Gemüse sollte nur leicht angebraten sein und noch einen guten Biss aufweisen

Reis zugeben und mitbraten, nach Bedarf Fett zugeben. Der Reis sollte sich 2-3mal leicht in der Pfanne anlegen, Kruste beim Wenden immer gut vom Pfannenboden abkratzen

Mit Salz und Sojasauce abschmecken (leicht überwürzen, weil die Eier ungewürzt hinzugegeben werden)

Eier aufschlagen und zugeben, unter rühren fertigbraten bis das gesamte Ei gestockt ist

Mahlzeit