Gebratener Reis mit Ei und Lauch
Dan chao fan

»Dan chao fan« ist ein klassisches chinesisches Gericht, das als gebratener Reis bekannt ist. Es besteht typischerweise aus Reis, Eiern, Gemüse und manchmal Fleisch wie Schweinefleisch oder Garnelen. Der Geschmack ist herzhaft und leicht würzig, mit einer angenehmen leichten Süße des gebratenen Gemüses.

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Reisgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 5 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
1 Stange(n) Lauch
4 Ei(er)
1 Msp Salz
1 Msp Pfeffer weiß
6 EL Pflanzenöl
150 g Reis
300 ml Wasser

Vorbereitung
Den Reis in das Wasser geben, aufkochen, und danach ca. 15 Minuten quellen lassen. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Eier aufschlagen und mit Salz und Pfeffer gut verquirlen.

Zubereitung
Etwa 3 Esslöffel Öl erhitzen. Den Lauch darin kurz anbraten, dann herausnehmen und abtropfen lassen. 2 Esslöffel Öl dazugeben, die Eier darin braten, dann in Stückchen zerreißen und herausnehmen. Das restliche Öl in den Wok geben, den Reis darin kurz anbraten, Lauch und Eistückchen daruntermischen und das Gericht sofort servieren.

© 2026 coquina.de