



Tillman's Rezept-Tipp

Gebratener Reis mit Ei

Pfanne oder Wok erhitzen und Öl darin heiß werden lassen. Den gegarten Reis dazu geben und eine Weile unter Rühren anbraten, ruhig auf höchster Stufe. Mit Pfeffer und Salz oder Sojasauce, Zitronensaft und Thymian würzen. Die Eier verquirlen und darüber geben, nochmals richtig gut rühren, damit es schöne "Eierfetzchen" gibt. Abschmecken mit Pfeffer und Salz oder Sojasauce.

Nach jeder Zutat gut durchrühren, bevor die nächste dazu gegeben wird.

Die Länge der Bratzeit hängt von der gewünschten Bräune und Konsistenz des Reises und der Eier ab. Ich brate immer den Reis ca. 10 Minuten an, dann kommen erst die Gewürze und das Ei und dann lasse ich es im Ganzen noch mal ca. 10 Minuten braten.

Zubereitungszeit: ca. 15
Minuten

600 g Reis, gekochter 3 Ei(er),
1/2 Zitrone(n) - Saft davon,
Thymian, Salz oder
Sojasauce, Pfeffer, Öl

Tillman's wünscht Ihnen „Guten Appetit“



www.tillmans.de