

THAILÄNDISCHES REIS-PORRIDGE, MEIN LIEBLINGSFRÜHSTÜCK/CONGEE

Zubereitungszeit: 30-40 Minuten | 2 Personen



Thailändisches Reis-Porridge ist ein absolutes Lieblingsfrühstück. Im Sommer kühlt es und im Winter wärmt es. Geschmacklich ist es super lecker und herzhaft. Wer es lieber zum Mittag oder Abend essen möchte kann das natürlich auch.

Schritt 1

Reis in einen Topf geben und mit Brühe übergießen, bis der Reis bedeckt ist. Anschließend auf dem Herd zum Kochen bringen. Wenn der Reis kocht, bei kleiner Flamme mit geschlossenem Deckel ca. 30 Minuten köcheln lassen, gelegentlich umrühren, bis ein Brei entsteht. Wasser bei Bedarf nach und nach nachgießen.

Schritt 2

Während der Reis kocht, werden die Knoblauch Chips vorbereitet. Den Knoblauch schälen, in dünne Scheiben schneiden und anschließend fein hacken. Danach in eine kalte Pfanne geben, Öl dazu geben und auf dem Herd langsam goldbraun anbraten. Anschließend in ein Sieb abgießen und auf ein Küchentuch geben. Zum Schluss salzen, so bleiben sie schön knusprig.

Schritt 3

Tofu aus der Packung nehmen und in einem Küchentuch auspressen. Er soll möglichst trocken werden. Für die Sauce den Knoblauch und Ingwer in ein Mixgefäß reiben. Die Chilli entkernen und das Fruchtfleisch kleinschneiden. Schalotte schälen und in Streifen schneiden. Die äußere Hülle vom Zitronengras entfernen, die Enden abschneiden und ebenfalls in Scheiben schneiden. Alles in den Mixer geben, mit Salz und Zucker würzen und klein mixen. Zwischendurch den Rand säubern. Koriander hinzufügen und nochmals vermischen. Limetten etwas andrücken und längs am Mittelstrunk vorbeischneiden. Saft in das Mixgefäß auspressen. Zuletzt mit Fischsauce würzen und alles durchmischen. Bei Bedarf mit Zucker nachwürzen.

Schritt 4

Frühlingszwiebeln waschen, die Köpfe entfernen und schräg in dünne Scheiben runterschneiden und in einem Schälchen zur Seite stellen. Limetten in Spalten schneiden und ebenfalls zur Seite stellen. Tofu mit der Hand in

grobe Stücke zerbröseln, auf einen Teller geben und salzen und pfeffern. Speisestärke hinzugeben und Tofu mit den Händen durchmischen. Pflanzenöl in eine [Pfanne*](#) geben und Tofu langsam goldig und knusprig anbraten. Danach in einem Sieb abtropfen und anschließend auf einem Küchenpapier abtropfen lassen.

Schritt 5

Reis auf einem Teller anrichten, Tofu darauf verteilen und mit Frühlingszwiebeln und Knoblauchchips garnieren. Zum Schluss mit etwas Sauce beträufeln, und eine Limettenspalte drüber auspressen. Fertig ist das thailändische Reis-Porridge.

Guten Appetit!

Asiatische Küche ist vielfältig und sehr gesund, wer auf der Suche nach einem leichten Mittag- oder Abendessen ist, sollte sich ruhig trauen auch mal [Sushi](#) selbst zu machen. Es ist den Aufwand wirklich wert.

* Mit dem Kauf dieser Produkte bekomme ich eine kleine Provision. Ihr unterstützt damit meinen Kanal. Für euch bleibt der Preis allerdings gleich, es kostet also nicht mehr.

[Meine Pfannen und Töpfe*](#)

Thailändisches Reis-Porridge / Congee

Tipps

Ist kein vorgekochter Reis vorhanden, kann dieser auch frisch gekocht werden. Vorher gut in einem Sieb waschen und anschließend kochen. Für mehr Geschmack mit Gemüse- oder Geflügelbrühe aufsetzen.

Beim Brutzeln des Knoblauchs daneben stehen bleiben, da dieser sehr schnell verbrennt.

Das Öl für die Zubereitung des Knoblauchs kann aufbewahrt und als Knoblauch-Öl verwendet werden.

Die Sauce ist richtig abgeschmeckt, wenn sie nicht zu sauer, mild in der Säure ist und eine gute Schärfe hat.

Die Reste der Frühlingszwiebeln lassen sich sehr gut für eine Suppe, Brühe oder Salat verwenden.

Zutaten für 2 Personen:

- 300 g gekochter Jasminreis vom Vortag (oder ca. 100 g ungekochten Reis)
- ca. 1 L Gemüse- oder Geflügelbrühe plus eventuell zusätzliches Wasser
- ca. 1/2 TL Salz (ja nach Würze der verwendeten Brühe auch weniger verwenden)

- 2-4 Knoblauchzehen für die Knoblauchchips plus Öl zum Braten
- 2-3 Frühlingszwiebeln
- 1 Limette für Spalten (optional, ich brauche sie hier nicht)

Sauce:

- 2 Knoblauchzehen
- 2 cm Stück Ingwer
- 2 kleine Chilis (oder nach Geschmack)
- 1 Schalotte
- 1 Stange Zitronengras
- 2 TL Zucker (+- nach Geschmack)
- 1 Bund Koriander
- 2 Limetten
- 2-3 EL Fischsauce

Topping:

- 1 Stück fester Tofu (200 g)
- Salz, Pfeffer aus der Mühle
- ca. 1 EL Speisestärke
- etwas Pflanzenöl zum Braten

Wie gefällt dir das Rezept?

Klicken Sie auf einen Stern, um dieses Rezept zu bewerten!

Bewertung abgeben

Durchschnittliche Bewertung 4.5 / 5. Anzahl der Bewertungen 15

Bisher noch keine Bewertung! Seien Sie der Erste, der dieses Rezept bewertet.

Meine Feierabendküche*: