

*stravel*

# DIE VIELFÄLTIGE KÜCHE INDONESIA.

Vielfalt pur! Dieser Ausruf beschreibt wohl am besten die Küche des beliebten Inselstaats Indonesien in Südostasien. Während das Land für seine Strände, Vulkane, Reisterrassen und tierreichen Tropenwälder bekannt ist, begeistern die Tausenden von Inseln auch neugierige Feinschmecker mit einer Vielzahl an Köstlichkeiten. Insbesondere Bali, die wohl beliebteste der Urlaubsinseln, gilt für viele als Traumreiseziel, das sich über die letzten Jahre zum echten Paradies für Foodies und Genießer gemauert hat.

Feuriges Chili kitzelt auf der Zunge, der Duft von frischem Zitronengras liegt in der Luft, hinzu

kommen Aromen von Würzpasten und cremiger Kokosmilch, das Auge kann die Farbpracht der exotischen Früchte kaum fassen. Die asiatische Küche ist nun wirklich eine Reise für alle Sinne! Insbesondere in Indonesien stoßen wir auf eine unfassbare Vielfalt, bedingt durch das Vorhandensein von mehr als 17500 Vulkaninseln und über 300 ethnischen Gruppen.

**DORT WARTET AUF SIE EINE WELT, GEFÜLLT MIT NEUEN GESCHMÄCKERN UND LUKULLISCHEN SENSATIONEN: ALSO BEGEBEN SIE SICH MIT UNS UND ALLEN SINNEN AUF EINE (KULINARISCHE) REISE NACH INDONESIA!**



## SATÉ AYAM – HÜHNCHEN-SPIESSE MIT ERDNUSSSAUCE



### ZUTATEN (FÜR 10 SPIESSE):

#### Für die Erdnusssauce:

- 50 g Erdnüsse
- süße Sojasauce (z.B. Kecap Manis, Asia Shop)
- 1 Kaffirlimettenblatt (Asia Shop)
- ½ TL Salz
- 1 – 2 Chilischoten (nach Belieben)
- 2 Schalotten
- 1 – 2 Knoblauchzehe (nach Belieben)
- Leitungswasser
- Pflanzenöl

#### Für die Spieße:

- 400 g Hähnchenbrust (veg. Alternative: Tempeh)
- 10 Holz- oder Bambusspieße

### ZUBEREITUNG

#### SAUCE:

In einer Pfanne etwas Öl erhitzen und Erdnüsse unter ständigem Rühren für ca. 5 Minuten anbraten. Dann die Erdnüsse in einem Mörser mit Zugabe von etwas Leitungswasser zerstampfen. Wer keinen Mörser zur Hand hat, kann alternativ einen Pürierstab oder Food Processor verwenden. Um eine cremigere Konsistenz zu erreichen, wenn nötig mehr Leitungswasser hinzufügen. Nun auch die Chilischoten, Schalotten und Knoblauchzehen zerstoßen und unter die Erdnusspaste mischen.

Erneut etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die entstandene scharfe Erdnusspaste sowie das Kaffirblatt hinzugeben. Die Paste unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze anbraten, bis sich der Duft entfaltet.

Nun etwas von der süßen Sojasauce und noch mehr Wasser in den Topf geben und alle Zutaten verrühren. Mit Salz abschmecken.

Wenn eine flüssigere Konsistenz gewünscht ist, langsam noch mehr Wasser hinzufügen.

Die Sauce für ca. 5 Minuten unter ständigem Rühren kochen. Anschließend ein Viertel davon auf einem flachen Teller ausstreichen (dieser Teil der Sauce wird später zum Marinieren des Fleisches verwendet). Den Rest der Sauce in eine Schale geben.

#### SPIESSE:

Die Hähnchenbrust bzw. Tempeh in 2 x 2 cm kleine Stückchen schneiden.

Jeweils 5 bis 6 Fleisch-/ Tempehstückchen auf einen Spieß stecken.

Die Spieße mit der Erdnusssauce auf dem Teller marinieren und anschließend auf einem Grill grillen, bis das Fleisch durch ist (ca. 8 bis 10 Minuten pro Seite).

Die übrige Erdnusssauce auf einem Teller verteilen und die gegrillten Spieße zum Servieren auf die Sauce legen.

# NASI GORENG – INDONESIENS NATIONALGERICHT

An jeder Ecke, in jedem Restaurant, überall gibt es das wohl bekannteste Reisgericht des größten Inselreichs der Welt: Nasi Goreng! Den Klassiker gibt es in verschiedenen Variationen, ob mit Hühnchen (Nasi Goreng Ayam), Garnelen (Nasi Goreng Udeng) oder vegetarisch.



Nasi Goreng

**Tipp:** Reis vom Vortag übrig? Perfekt! In Indonesien wird Nasi Goreng üblicherweise aus Resten zubereitet.

**Abwandlung:** Mi Goreng (bei uns auch bekannt als Bami Goreng) lautet die Bezeichnung für dieses Gericht, wenn der Reis durch gebratene Nudeln ersetzt wird.

## ZUTATEN (FÜR 2 PERSONEN):

- 180 g ungekochter Langkornreis (z.B. Jasmin oder Basmati bzw. 400 g gekochter Reis)
- Pflanzen- oder Erdnussöl
- 3 Eier
- ½ Karotte
- 200 g Hühnchen, gebraten und fein gezupft (veg. Alternative: mehr Gemüse, Tempeh)
- 5 Schalotten
- 2 Knoblauchzehen
- 3 Chilischoten + 1 extra zur Garnitur
- 1 cm Ingwer
- 4 EL süße Sojasauce (z.B. Kecap Manis, Asia Shop)
- 1 Stange Lauchzwiebel, gehackt
- 4 Gurkenscheiben zur Garnitur
- Ein paar Krabbenchips (nach Belieben)
- Salz und Pfeffer

## ZUBEREITUNG

Reis nach Packungsanleitung kochen.

Währenddessen Chilischoten, Knoblauch, Ingwer und Schalotten mit Mörser und Stößel zerstoßen, bis eine scharfe Paste entsteht. Alternativ Pürrierstab oder Food Processor verwenden.

Karotte und Lauchzwiebel in sehr schmale Streifen schneiden. Etwas Öl in einem Wok (alternativ in einer tiefen Pfanne) erhitzen, die scharfe Paste hinzugeben und braten, bis sich der Geruch entfaltet.

Dann den gekochten Reis, die geschnittene Lauchzwiebel und Karottenstücke sowie das angebratene und zerkleinerte Hühnchen (oder Tempeh / mehr Gemüse) hinzugeben. Bei mittlerer Hitze weiterbraten.

Die Sojasoße hinzugeben, gut verrühren und anschließend alle Zutaten an den Rand des Woks schieben, sodass in der Mitte ein Loch entsteht.

In das Loch etwas Öl geben und stärker erhitzen. Dorthinein ein Ei schlagen, verrühren und anschließend mit den restlichen Zutaten vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

In einer separaten Pfanne zwei Spiegeleier braten. Währenddessen den gebratenen Reis auf zwei Tellern anrichten, jeweils ein Spiegelei darauf drapieren und das Ganze mit der gehackten Chilischote und den Gurkenscheiben garnieren. Klassischerweise werden ein paar Krabbenchips dazu gereicht sowie weitere Chilipaste zum Nachschärfen – denn die Indonesier lieben es scharf!



## BUBUR KETAN HITAM – SCHWARZER KLEBREISPUDDING

**Milchreis mal anders – So in etwa könnte man das exotische Dessert, bei dem schwarzer Klebreis mit Kokosnussmilch und Zucker verfeinert wird, beschreiben. Am besten schmeckt der indonesische Nachtisch, wenn er noch warm ist.**

### ZUTATEN (FÜR 4 PERSONEN):

- 300 g schwarzer Klebreis (im Asia Shop)
- 8 Pandan Blätter (im Asia Shop)
- 2,5 l Wasser
- 150 g Gula Jawa (indonesischer Palmzucker; alt.: brauner Zucker)
- 1 TL Salz
- 100 ml Kokoscreme (keine Milch)
- Etwas frische Mango als Garnitur nach Belieben

### ZUBEREITUNG

Den schwarzen Klebreis waschen und für einige Stunden (oder sogar über Nacht) in kaltem Wasser einweichen. Je länger der Reis eingeweicht wird, desto schneller wird er beim Kochen gar.

Anschließend das Wasser abschütten und frisches Wasser zum Kochen bringen, dann den Reis und die Pandanblätter dazugeben.

Für etwa 30 Minuten im zugedeckten Topf kochen, dann den Zucker dazugeben, alles gut durchrühren und für weitere 10 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen.

Den Reis immer mal wieder probieren. Sobald er schön weich ist, auf 4 Schälchen aufteilen, die Kokoscreme darüber gießen und nach Bedarf mit noch etwas Zucker nachsüßen. Als Garnitur eignen sich ein paar Stücke frische Mango.

