

Balis Küche

17. Dezember 2011- Charles Christinat

Nasi Goreng (Gebratener Reis mit Gemüse)

400 g Langkornreis (8 Portionen)
1 Prise Salz
8 Schalotten geschält, fein gehackt
4 Knoblauchzehen geschält, fein gehackt
2 Rüebli, geschält in feinen Streifen
2 Lauch fein geschnitten
100 g weisser Kabis in Streifen geschnitten
2 grosse rote Chilis, entkernt und in feine Streifen geschnitten
½ TL Garnelen Paste
2 Würfel vorbereitete Grundpaste (Base Gede)
4 EL Rapsöl zum anbraten
6 EL Kecap manis (Süsse Sojasauce)
2 EL Tomaten Ketchup

1. Reis waschen bis das Wasser klar bleibt danach ca. 5 Min. im Wasser ziehen lassen. In 750 ml Salzwasser aufsetzen, aufkochen mit dem Deckel schliessen Den Reis bei schwacher Hitze 15 – 20 Min. garen. Danach den Topf vom Herd nehmen und den Reis ca. 10 Min. zugedeckt quellen lassen.
2. Öl in der Pfanne erhitzen. Zwiebeln, Knoblauch, ca. 1 Min. sautieren bis goldgelb.
3. Den Reis und das Gemüse beifügen und unter starker Hitze ca. 3 Min. rührbraten.
4. Grundpaste und die Sojasauce beifügen und weitere 3 Min. fertigbraten

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

Daging bumbu Bali (Rindfleisch Balinesische Art)

800 g Rindsfilet - quer zur Faser fein schneiden
1 EL Tamarinden Mark
1 Bund Frühlingszwiebeln, in dünne Ringe geschnitten
3 Knoblauchzehen, gepresst
1 Stück Ingwer (4 cm), geschält und fein geraspelt
2 Stängel Zitronengras, die dicken untern Teile fein gehackt
½ TL Garnelen Paste
3 EL Rapsöl
3 EL Kecap manis (Süße Sojasauce)
1 Würfel vorbereitete Grundpaste (Base Gede)
1 Prise Salz

1. Tamarinden Mark in einer Schüssel mit 150 ml heissem Wasser einweichen.
 2. Fleisch quer zur Faser fein schneiden. Frühlingszwiebeln, putzen, waschen und schräg in dünne Ringe schneiden. Knoblauch schälen und pressen. Ingwer schälen und fein reiben. Vom Zitronengras die dicken, unteren Teile fein hacken.
 3. Tamarinden Mark im Einweichwasser verrühren bis dieses dick und braun wird. Durch ein Sieb streichen, Saft auffangen.
 4. Öl im Wok erhitzen. Zwiebelringe, Zitronengras und Ingwer etwa 3. Min. glasig dünsten. Das Rindfleisch bei starker Hitze etwa 10 Min. rundum anbraten. Mit Tamarindensaft und Sojasauce ablöschen. Übrige Zutaten beimischen und zugedeckt bei schwacher Hitze weitere 10 Min. schmoren.
- Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Ayam Betutu (Gebratenes Hähnchen im Bananenblatt)

1 Hähnchen, ca. 1.5 kg

Salz und Pfeffer zum würzen

Marinade:

1 Tasse vorbereitete Grundpaste (Base Gede)

4 Stängel Zitronengras, gequetscht und fein geschnitten

5 Kaffirlimettenblätter, gequetscht

20 g Palmzucker, gehackt

Bananenblätter zum einwickeln (vorher über dem Dampf weichmachen)

Holzspiesschen

1. Huhn waschen und trockentupfen, anschliessend innen und aussen mit Salz und Pfeffer würzen.
2. $\frac{3}{4}$ der Marinade für die Füllung des Huhns verwenden und Huhn mit Spiesschen verschliessen.
3. $\frac{1}{4}$ der Marinade unter die Brusthaut des Huhns stopfen und das Hähnchen aussen einreiben.
4. Das Huhn in die Bananenblätter einpacken, bis das Huhn fest verschlossen ist. 35 Minuten im Dampf garen.
5. Das Paket nach dem garen oben öffnen und für 30 – 40 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 180° C rösten.

Zubereitungszeit: ca. 90 Minuten

Be Celeng Base Manis (Schweinefleisch in süßer Sojasauce)

800 g Schweineschulter/Nacken in Würfel geschnitten

2 EL Rapsöl

70 g Schalotten, geschält in Scheiben geschnitten

50 g Knoblauchzehen, geschält in Scheiben geschnitten

50 g Ingwer, geschält und der Länge nach in Scheiben geschnitten

4 EL Kecap manis (Süße Sojasauce)

2 EL Soja Sauce

½ TL Pfefferkörner zerstoßen

1 Liter Hühnerbouillon

6 rote Chilis, ganz

Schweinefleisch ca. 4 Stunde in Salzlösung einlegen (3 ½ TL Salz auf 1 Liter Wasser), danach gründlich spülen und trockentupfen

1. Das Öl in einer schweren Kasserolle erhitzen. Schalotten und Knoblauch dazugeben und ca. 2 Min. sautieren bis goldgelb.
2. Schweinefleisch und Ingwer zugeben und weitere 2 Min. bei mittlerer Hitze sautieren.
3. Sojasaucen und Pfeffer beifügen und noch 1 Min. mitsautieren.
4. Hälfte der Bouillon und Chilis begeben und alles bei kleiner Hitze 1 Stunde sanft köcheln.
5. Rest der Bouillon nach und nach begeben
6. Wenn das Gericht fertig ist, sollte wenig Sauce übrig und das Fleisch glänzend und dunkelbraun sein.