Nasi goreng kampung

Nasi goreng kampung - indonesischer gebratener Reis nach Dorfart



Eigenes Bild (KI-generiert)

IDN-002 | 3 Portionen | Schwierigkeit 2/5

Reisgericht / Warungküche | Indonesien · Zentraljava, Solo/Yogyakarta; landesweit variierende Haus- und Warungküche

Historische Zeitangabe: ca. 35 Min.

Kalter Reis vom Vortag und gegartes gezupftes Huhn stehen ausdrücklich in der Zutatenliste. 35 Min. ab diesem Zustand für Mörserpaste, Wokgaren, Spiegeleier und Anrichten. Reisgaren/Abkühlen und Hühnergaren davor nicht enthalten; Acar/Kerupuk/Bawang goreng als fertige Begleiter.

Vor dem Kochen

Quelle der Authentizität

Nasi goreng kampung ist eine einfache zentrale Java-Haus- und Warunglinie aus Solo und Yogyakarta, kein starres nationales Einheitsrezept. Kalter, körniger Reis wird mit frisch gestampftem Bumbu ulek aus Chili, Schalotten, Knoblauch und geröstetem Terasi gebraten; Kecap manis gibt dieser dunkleren Fassung Farbe und karamellig-salzige Tiefe. Ketchup, Austernsauce und beliebige westliche Einlagen gehören nicht in diese dokumentierte Variante.

Redaktionelle Klarstellung

Unbezifferte Beigaben zum Servieren sind nach Bedarf vorgesehen. Ihre Mengen sind nicht festgelegt und werden bei einer anderen Portionszahl nicht numerisch hochgerechnet.

Zutaten (metrisch)

Reis und Einlagen - nasi dan pelengkap

400 g	gekochter kalter weißer Reis - nasi putih dingin; vom Vortag und möglichst körnig / nasi pera
45 ml	neutrales Bratöl
100 g	gegartes gezupftes Huhn - ayam suwir; idealerweise ayam kampung
60 g	Weißkohl - in feinen Streifen
50 g	grüner Senfkohl - sawi hijau; in 3 cm langen Stücken
25 g	Frühlingszwiebel - daun bawang; schräg geschnitten
60 ml	süße indonesische Sojasauce - kecap manis
1.5 g	weißer Pfeffer - merica putih
3 Stück	Eier - als telur mata sapi

Bumbu ulek - gestampfte Gewürzpaste

25 g	rote lange Chili - cabai merah keriting
30 g	Schalotten - bawang merah
6 g	Knoblauch - bawang putih
5 g	geröstete Kandlenuss - kemiri
5 g	geröstete Garnelenpaste - terasi udang
3 g	Salz

Zum Servieren

nach Bedarf	indonesische Stärke- oder Garnelencracker - kerupuk kanji oder kerupuk udang
nach Bedarf	indonesische Gurken-Karotten-Pickles - acar timun-wortel
nach Bedarf	Röstschalotten und grüne Bird's-eye-Chili - bawang goreng und cabai rawit hijau; nach Schärfewunsch

Zubereitung

01 Reis auflockern

Kalten Reis mit den Händen oder einem Löffel vollständig trennen. Frischer, noch feuchter Reis dämpft im Wok und wird weich statt körnig.

02 Terasi rösten und Bumbu ulek stampfen

Terasi in einer trockenen kleinen Pfanne kurz erwärmen, bis sie deutlich duftet. Mit Chili, Schalotten, Knoblauch, gerösteter Kemiri, Salz und weißem Pfeffer im Mörser möglichst fein stampfen.

03 Gewürzpaste vollständig garen

Öl im sehr heißen Wajan oder Wok erhitzen. Bumbu ulek darin unter Rühren braten, bis sie aromatisch duftet, dunkler wird und nicht mehr roh riecht. Dieser Schritt ist die Grundlage des Gerichts.

04 Einlagen kurz braten

Gezupftes Huhn, Weißkohl und Sawi hijau zugeben. Nur kurz bei hoher Hitze braten, damit das Gemüse klar erkennbar bleibt und keine Flüssigkeit zieht.

05 Reis trocken schwenken

Reis zugeben und kräftig auflockern, bis jedes Korn vom Bumbu überzogen ist. Kecap manis erst jetzt am Rand des Woks einlaufen lassen und sofort einarbeiten. Heiß, trocken und leicht rauchig braten - nicht schmoren.

06 Warung-typisch servieren

Daun bawang nur die letzten Sekunden unterheben. Auf drei Teller verteilen und jeweils mit einem Telur mata sapi, Kerupuk, Acar, Bawang goreng und bei Wunsch grüner Cabai rawit anrichten.

Archivar-Notizen

Nasi goreng kampung ist keine landesweit starre Einheitsrezeptur. Diese Seite dokumentiert bewusst eine dunklere zentrale Java-Haus- und Warungfassung mit Terasi und Kecap manis, nicht die malaysische Variante mit Ikan bilis und Kangkung.

Terasi udang vor dem Mahlen rösten und das Bumbu im Wok vollständig garen. Rohe Garnelenpaste riecht scharf und erreicht nicht die nötige fermentierte Tiefe.

Nasi pera oder vollständig ausgekühlter Restreis sorgt für getrennte Körner. Den Reis bei hoher Hitze schwenken, aber nie in Sauce oder Feuchtigkeit schmoren.

Ketchup, Sweet-Chili-Sauce, Austernsauce, Sesamöl, Butter, Wurst, Speck, ein Meeresfrüchte-Mix und Tiefkühlgemüse verändern die Fassung in ein anderes Gericht.

Beschaffung und Ersatzmöglichkeiten

Terasi udang → feste indonesische Garnelenpaste. Ersatzweise in Europa nutzbar: keiner als gleichwertige Grundlage; ohne Terasi fehlt der fermentierte Kern des Gerichts.

Kemiri → Kandlenuss, nur geröstet oder gegart verwenden. Ersatzweise in Europa nutzbar: rohe Macadamia, ebenfalls nur mitgebraten oder mitgekocht; sie ersetzt die Textur, nicht das volle Aroma.

Kecap manis → dickflüssige indonesische süße Sojasauce. Nicht durch chinesische dunkle Sojasauce, normale Sojasauce, Ketchup oder Sweet-Chili-Sauce ersetzen.

Sawi hijau und Kerupuk → im indonesischen oder südostasiatischen Handel suchen. Keine westliche Salatmischung oder Chips als gleichwertige Ersetzung einsetzen.

Nährwerte

Nicht berechnet. Für diese Rezeptfassung fehlt eine nachvollziehbare Berechnung. Frühere Tabellenwerte und Portionshinweis widersprachen sich. Produktdaten, tatsächlich verzehrte Öl- und Saucenmengen, Beilagen und fertige Ausbeute sind nicht als Berechnungsgrundlage dokumentiert. Frühere Schätzungen sind im Prüfarchiv gesichert. Fehlende Werte bedeuten nicht null.

Nährwert	pro 100 g	pro Portion
Energie	nicht berechnet	nicht berechnet
Eiweiß	nicht berechnet	nicht berechnet
Fett	nicht berechnet	nicht berechnet
Kohlenhydrate	nicht berechnet	nicht berechnet
Salz	nicht berechnet	nicht berechnet

Dokumentierte Quellen

Bestehende Quellenangaben und Abrufdaten unverändert übernommen. Am 18.10.2026 wurden ausschließlich Nährwertstatus und unbezifferte Beilagenmengen bereinigt. Keine erneute Quellen- oder Gesamtfreigabe.

detikFood - Ini racikan bumbu wajib untuk nasi goreng kampung

Indonesisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

detikFood - Resep nasi goreng kampung enak dan tips memasaknya

Indonesisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

detikFood - Resep nasi goreng kampung yang mlekoh sedap bumbunya

Indonesisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

Indonesia.Travel - Makanan khas Indonesia

Indonesisch | Abgerufen 4. September 2026

Originalquelle öffnen

Katalog-Tags: Indonesien, Java, Warungküche, Reis, Nasi goreng, Terasi, Kecap manis, Wok