REZEPT · HAUPTSPEISE · LAOS

Naem Khao: Salat mit knusprigem Kokosreis aus Laos



Für diesen laotischen Salat wird Reis mit geriebener Kokosnuss zu Bällchen geformt, frittiert und zerbrochen. Dazu kommen saure Schweinswurst, eingelegter Knoblauch, Limettensaft, Fischsauce und viele frische Kräuter. Serviert wird er mit Salatblättern und weiterem Gemüse.

Rezept-ID: **R-53427**

Von **obkirchergasse.at Redaktion**

Aktualisiert am 21. November 2026

⚠ **Wird noch geprüft:** Die Mengen stammen aus Tassenmaßen (1 Tasse = ca. 240 ml). Ob der Reis gekocht verwendet wird, steht nicht im Original und wird noch geprüft.

Zutaten

ca. 700 ml	Jasminreis (wird noch geprüft)
1	Kokosnuss, gerieben
2	Eier
	Öl zum Frittieren (wird noch geprüft)
ca. 480 ml	saure Schweinswurst (Naem), zerzupft
2	eingelegte Knoblauchknollen, gewürfelt
1	Limette, Saft
2 EL	Fischsauce
1 EL	Zucker

Zubereitung

1. Zwiebel und Schalotte dünn schneiden und in Eiswasser legen, bis der Rest fertig ist.
2. Die Kokosnuss reiben und in eine große Schüssel geben.
3. Den Reis dazugeben und mit den Händen mit der Kokosnuss vermengen.
4. Aus der Masse Reisbällchen von ca. 5 cm Durchmesser formen.
5. Öl in einem Topf oder einer Pfanne erhitzen.

1	Zwiebel, in dünnen Scheiben
1	Schalotte, in dünnen Scheiben
3	Jungzwiebeln, fein gehackt
ca. 240 ml	Koriander
ca. 120 ml	scharfe Minze (Hot Mint)
ca. 120 ml	Minze
ca. 60 ml	geröstete Erdnüsse
	Gemüse zum Servieren
	Salatblätter zum Servieren

6. Zwei Eier in einer großen Schüssel verquirlen. Die Bällchen in das Ei tauchen und ins heiße Öl geben.

7. Frittieren, bis die Bällchen dunkel bernsteinfarben, knusprig und goldbraun sind. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

8. Nach dem Abkühlen die Bällchen zerbrechen und in eine größere Schüssel geben.

9. Zwiebel und Schalotte abtropfen lassen.

10. Die saure Schweinswurst in kleine Stücke zupfen. Mit dem Messer geht es auch, traditionell wird sie aber gezupft.

11. In der großen Schüssel Zwiebel, Schalotte, Jungzwiebeln, Wurst, eingelegten Knoblauch, Limettensaft, Fischsauce, Zucker, Koriander und beide Minzsorten untermischen.

12. Mit Erdnüssen bestreuen. Mit Salatblättern, getrockneten Chilis und weiterem frischem Gemüse servieren.

Tipps

- Aufbewahrung: Naem Khao hält sich im Kühlschrank 4 Tage und kann kalt serviert werden. Nicht einfrieren.
- Dazu passen laut Original Salatblätter und Kräuter wie scharfe Minze, Minze, Basilikum und Perilla.

© Anton Barz

obkirchergasse.at

Rezepte · Döbling aktuell

Passend zum Rezept

Frittiertopf mit Thermometer
bei Amazon · Affiliate-Link

Fischsauce
bei Amazon · Affiliate-Link

Kokosraspel
bei Amazon · Affiliate-Link

Aus unserem Shop

„Heute kocht der Chef. Also ich."
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Certified Leftover Specialist"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

„Oma sagt, i bin zu dünn"
Shirt, Schürze, Häferl · eigenes Design

Aktuelle Gutscheine

GUTSCHEIN · AMAZON PRIME
30 Tage gratis testen
Gratis-Versand, Prime Video und mehr

GUTSCHEIN · AMAZON MUSIC UNLIMITED
30 Tage gratis testen
Über 100 Mio. Songs ohne Werbung

GUTSCHEIN · TCHIBO
Kaffee bis –30 %
Aktion läuft bis 02.12.2026

Alle Gutscheine mit Code und Laufzeit: obkirchergasse.at/gutscheine · Affiliate-Links

Neu auf obkirchergasse.at

Black Week 2026: 9 Technik-Tipps von MediaMarkt für Döbling
Döbling aktuell

„Bruno" im Casino Zögernitz: ein Film, der fast nichts erfindet
Döbling aktuell

T-Shirt der Woche: Cookie Quality Control Department
Döbling aktuell

Döbling entdecken

Betriebe in Döbling
Firmenverzeichnis A–Z

Alle Rezepte
jeden Tag neue

Öffis in Döbling live
Abfahrten und Apotheken

© Anton Barz