



JULIANKUTOS  
**BALI**



## HALLO ONLINE WELT!

Dieses Kurshandbuch habe ich für dich erstellt, um tolle Speisen zuhause zu kochen. Die von mir vorgestellten Rezepte sind nur Richtlinien und Anregungen, um deine eigene Kreativität zu unterstützen und zu beflügeln.

Vergesst dabei keinesfalls eure eigenen Geheimzutaten: viel Liebe zum Detail, Geduld und Fingerspitzengefühl.

Die Rezepte in diesem Handbuch sind das Ergebnis meiner hohen zeitlichen und finanziellen Investition in außergewöhnliche Kochkenntnisse.

Ich bitte dich, dieses Handbuch nicht zu vervielfältigen oder ohne meine Zustimmung weiterzugeben.

Auf meiner Website findest du Rezepte, diese du gerne teilen kannst.

Viel Spaß beim Kochen,

A handwritten signature in black ink, reading "Julian Kutos". The signature is stylized and fluid.

JULIAN KUTOS, BA

# EINKAUFLISTE

## ASIA LADEN

- 2 Kaffir Limettenblätter (alternativ Limette)
- 12 Zitronengras Stangen (frisch oder gefroren)
- 10 g frischer Kurkuma (alternativ Pulver)
- 100 ml Ketjap Manis (alternativ Sojasauce)
- Sojasauce
- 1 Dose Kokosmilch
- 30 g Palmzucker (alternativ Rohrzucker)
- 200 g weißer Reis (Jasmin oder Basmati)
- 5 g Shrimppaste (alternativ Fischsauce) ✨



Abbildung 1: Gefrorene Kaffir Limettenblätter

## OBST & GEMÜSE

- 3 Knoblauchzehen
- 10 g bis 50 g Chili (nach Belieben, wie viel Schärfe du magst)
- 10 g Ingwer
- 2 Limetten
- 20 g geschälte Erdnüsse
- 50 g Schalotten
- 1 Frühlingszwiebel
- 1 Gurke
- einige Kirschtomaten



Abbildung 2: Ketjap Manis (Sojasauce aus Indonesien)

## MILCH & EIER

- 2 Eier ✨

## FLEISCH

- 400 g Hackfleisch / Faschiertes (Huhn, Schwein oder Rind) ✨

## SONSTIGES

- 2 EL Stärke oder Mehl
- 100 ml Öl zum Braten (z.B. Erdnussöl, Sonnenblumenöl)
- 100 g Erdnuss Butter
- 1 EL heller Essig

- Salz
- Pfeffer



**VEGETARISCHE ALTERNATIVEN**

2 EL No-Fish Sauce (statt Shrimppaste)

200 g fester Tofu (statt Eiern)

400 g : Tempeh, Ananas, Grüne Jackfruit oder fester Tofu (statt Hackfleisch)



Abbildung 3: Tempeh



## UTENSILIEN

2 Pfannen (Satay Spieße & Nasi Goreng)

2 Töpfe (Erdnussauce, Sambal)

Rührschüsseln

Zitronenpresse

Messer

Pürierstab

**VEGETARISCH**

Holzspieße

**OPTIONAL**

Steinmörser



# ZITRONENGRAS SATAY

Zutaten für 2 große Portionen | 4 kleine Portionen

## BUMBU

1 Knoblauch  
1 Schalotte  
2 Kaffir Limettenblätter  
1 Zitronengras  
1 cm Ingwer  
1 cm Kurkuma

## SATAY SPIESSE

Bumbu  
400 g Faschiertes |  
Hackfleisch ✂  
(Huhn oder Schwein)

1 TL Salz  
2 EL Ketjap Manis

10 Stk. Zitronengras

2 EL Stärke oder Mehl  
Öl zum Braten

## ERDNUSS SAUCE

20 g Erdnüsse  
100 Erdnuss Butter  
1 EL Sambal Oelek  
2 EL Öl  
3 EL Ketjap Manis

50 ml Kokoscreme  
Saft von ½ Limette  
1 EL Palmzucker  
Salz  
Pfeffer



## VEGGIE SPIESSE ✂

Tempeh  
Fester Tofu  
Jackfruit  
Ananas

## BUMBU

Alle Zutaten fein hacken, im Mörser zu einer feinen Paste verarbeiten.

## VEGGIE SPIESSE ✂

Verwende mehr Zitronengras im Bumbu, wenn du Tempeh oder Ananas verwendest.

## SATAY SPIESSE

Fleisch mit Bumbu, Salz, Ketjap gut vermischen.  
Fleisch auf das Zitronengras aufspießen. Das Fleisch auf 1 cm flach drücken.

Vor dem Braten in Stärke wälzen.

In Öl beidseitig anbraten.

## ERDNUSS SAUCE

Erdnüsse fein hacken, ohne Öl rösten.

Öl erhitzen, Sambal anbraten. Erdnüsse dazugeben.  
Restliche Zutaten dazugeben und kurz erhitzen.

Würzen mit Limettensaft, Ketchup, Pfeffer und Zucker.

## VEGGIE SPIESSE

Tofu, Tempeh in 1 cm lange Streifen schneiden, mit Kejtap Manis und Sojasauce marinieren. Je länger, desto besser.

Zutaten mit Bumbu marnieren, salzen und mit Kejtap Manis würzen.

Tofu kannst du auf Zitronengras aufspießen, andere Zutaten (Tempeh, Ananas) leider nicht (außer du verarbeitest sie zu Hackfleisch).

# NASI GORENG

Zutaten für 2 große Portionen | 4 kleine Portionen

## SAMBAL OELEK

10 g bis 50 g Chili  
(nach Belieben) \*\*

1 Knoblauch  
1 Schalotte  
2 EL Öl  
1 TL Salz  
2 TL Zucker  
1 EL Essig  
75 ml Wasser

## REIS

200 g Reis  
400 ml Wasser  
1 TL Salz

## GEWÜRZ

1 Chili  
30 g Schalotten  
1 Knoblauchzehe  
1 TL Shrimppaste 

## NASI GORENG

Kalter Reis  
2 EL Öl  
1 Frühlingszwiebel  
1 EL Sojasauce  
3 EL Ketjap Manis

## TOPPING

2 Eier   
1 Gurke  
Tomaten

## SAMBAL

\*\* Chili nach Schärfegrad wählen. Wenn es nicht so scharf werden soll, einfach weniger Chili verwenden (oder rote Paprika verwenden).

Chili, Knoblauch, Schalotte fein hacken.

Öl erhitzen und alles anbraten. Mit Essig und Wasser aufgießen, 5 min köcheln. Salzen und zuckern, abschmecken.

Mit dem Stabmixer etwas zerkleinern.

## REIS

Reis mit Wasser und Salz zum Kochen bringen. Zugedeckt bei kleiner Flamme 20 min kochen.

Reis über Nacht im Kühlschrank kühlen.

## GEWÜRZ

Alle Zutaten fein hacken. Im Mörser zerkleinern.

## NASI GORENG

Öl erhitzen. Eier dazugeben und knusprig anbraten. Salzen. Zur Seite geben.

Gewürzpaste mit fein gehackter Frühlingszwiebel in Öl anbraten.

Reis dazugeben und auf hoher Hitze gut braten.

Würzen mit Sojasauce und Ketjap Manis.

## SERVIEREN

Servieren mit Gurkenscheiben und Ei.



**VEGGIE** 

Fester Tofu  
No-Fish Sauce

# NOTIZEN

## REZEPT VERSION

2. Mai 2022

## HINWEISE ZU DEN REZEPTEN

Alle Kochzeiten sind ungefähre Angaben. Die Kochzeit bei dir zuhause kann abweichen, da Kochen von vielen Faktoren abhängig ist: Saison, Zutaten, Herd- und Backofen, Geschirr, etc.

Alle Gewichtsangaben sind ungefähre Richtwerte, da Lebensmittel natürlichen Schwankungen unterliegen.

## FRAGEN, WÜNSCHE, ANREGUNGEN?

Ich freue mich auf deine Nachricht!

Melde dich bitte jederzeit wenn du Hilfe brauchst. Gerne über Facebook, Email oder Instagram.

Dir gefällt mein Kurs? Ich freue mich wenn eine Bewertung hinterlässt oder ein Posting.

[Bewertung auf Google >>](#)

[Bewertung auf Facebook >>](#)

## LUST AUF MEHR REZEPTE?



YouTube



## IMPRESSUM

Julian Kutos  
Blog, Kochkurse, Events  
Margaretenplatz 3/4  
1050 Wien  
+43 660 28 21 945

# Balinesische Küche

[info@juliankutos.com](mailto:info@juliankutos.com)  
[www.juliankutos.com](http://www.juliankutos.com)



## Balinesische Küche

Blog, Kochkurse, Events  
Margaretenplatz 3/4  
1050 Wien  
+43 660 28 21 945  
[info@juliankutos.com](mailto:info@juliankutos.com)  
[www.juliankutos.com](http://www.juliankutos.com)

### **ERLEBE MEINE ONLINE KOCHSCHULE!**

Alle Termine und Themen findest du auf [WWW.JULIANKUTOS.COM](http://WWW.JULIANKUTOS.COM)