



## Glasiertes Schweinekotelett mit Reis

und chinesischer Chinakohlpfanne



ca. 30min



3-4 Personen

Wer gerne chinesisch isst, sollte diesen Knüller in seiner Kochbox haben! Auf duftendem Reis und knackigem Chinakohl serviert, wird das Kotelett nach dem Anbraten in aromatischer Austern- und Sojasauce glasiert. Frühlingszwiebeln, Ingwer und Erdnüsse fordern unsere Geschmacksknospen zum Tanze auf, und wer mag, bringt mit Peperoni etwas Feuer ins Spiel. Guten Appetit!

## Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 4 Schweinekoteletts
- 2 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 1 Stück Ingwer
- 2 Knoblauchzehen
- 1 rote Peperoni
- 100g Erdnüsse, geröstet & gesalzen<sup>5</sup>
- 100ml Austernsauce<sup>1,6,14</sup>
- 25ml Sojasauce<sup>1,6</sup>
- 50ml Reisessig
- 2 Chinakohle

## Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

## Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne oder Wok
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Für weniger Schärfe die Kerne der Peperoni entfernen.

### Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (5), Sojabohnen (6), Weichtiere (14). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 809kcal, Fett 31.3g, Kohlenhydrate 81.5g, Eiweiß 49.6g



### 1. Reis kochen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



### 2. Fleisch braten

In einer großen Pfanne oder einem Wok 2EL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze erwärmen. Das **Fleisch** trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen, dann vorsichtig ins heiße Öl legen und auf jeder Seite 2-3Min. braten, bis das **Fleisch** appetitlich gebräunt ist. Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen. Die Pfanne nicht auswischen.



### 3. Zutaten vorbereiten

Die **Karotten** ggf. schälen, längs halbieren und schräg in dünne Scheiben schneiden. Den **grünen und den weißen Teil der Lauchzwiebeln** separat in feine Ringe schneiden. Den **Ingwer** und den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Die **Peperoni** längs halbieren und fein würfeln. Die **Erdnüsse** grob hacken. Die **Austernsauce**, die **Sojasauce** und den **Reisessig** verrühren.



### 4. Gemüse anbraten

Die **Karotten**, die **weißen Lauchzwiebeln**, den **Ingwer**, den **Knoblauch**, die **1/2 der Peperoni** und die **1/2 der Erdnüsse** in derselben Pfanne bei mittlerer Hitze 2-3Min. braten, bis die **Karotten** zu bräunen beginnen. Die **Sauce** und 200ml Wasser einrühren und bei starker Hitze zum Kochen bringen.



### 5. Fleisch mitgaren

Das **Fleisch** zum **Gemüse** in die Pfanne geben und vollständig mit der **Sauce** bedecken. Die **Sauce** bei mittlerer Hitze 6-7Min. einköcheln lassen, das **Fleisch** nach der Hälfte der Zeit wenden. Die äußeren Blätter des **Chinakohls** jeweils ggf. entfernen und den **Kohl** in dünne Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen.



### 6. Kohl garen

Das **Fleisch** aus der Pfanne nehmen, sobald die **Sauce** die gewünschte Konsistenz hat. Den **Kohl** in die Pfanne geben und 2-3Min. mitgaren, bis er weich ist. Den **Reis** und das **Gemüse** auf Teller verteilen, das **Fleisch** darauf anrichten. Mit den **restlichen Erdnüssen**, den **restlichen Lauchzwiebeln** und nach Geschmack mit der **restlichen Peperoni** garnieren und servieren.