



Würziges Hack und eingelegte Karotte

auf Asia-Reistopf mit Gemüse



ca. 30min



4 Portionen

„Umami“ bedeutet im Japanischen so viel wie „Schmackhaftigkeit“. Genau das bekommst du heute auf deinen Teller: Champignons und Schweinehackfleisch dürfen nämlich in einem ganzen Arsenal aromatischer Gewürze braten, und Misopaste bringt noch mehr Umami-Schwung mit ins Spiel. Auf fluffig klebrigem Sushireis mit bereits vorgeschnipseltem asiatischem Gemüse und süßsauer eingelegten Möhrenstreifen serviert ein Genuss!

- 2 Stücke Ingwer
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 300g Sushireis
- 2 Päckchen Pflaumen-Gewürz-Chutney ¹
- 500g braune Champignons
- 500g Schweinehackfleisch
- 50g Misopaste ³
- 2 Päckchen Vadouvan-Gewürzmischung
- 1 Päckchen Ras-el-Hanout-Gewürzmischung
- 2 gelbe Karotten
- 3 Päckchen Sesam ²
- 2 Päckchen geröstetes Sesamöl

- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- großer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Wasserkocher
- Sparschäler
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

Energie 859kcal, Fett 37.5g,
Kohlenhydrate 80.7g, Eiweiß 40.1g



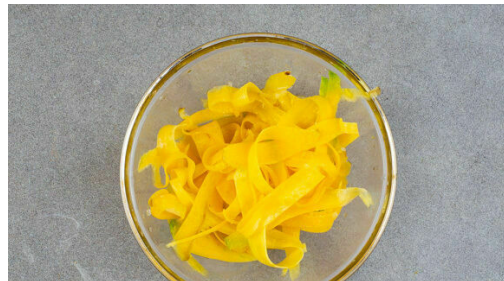
800ml Wasser in einem Wasserkocher aufkochen. Den **Ingwer** schälen, grob reiben und mit dem **Gemüsemix** sowie 1TL Salz in einem großen Topf mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten.



Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt, dann in den Topf zu dem **Gemüse** geben. Das **Chutney** einrühren und das kochende Wasser angießen. Den **Reis** aufkochen und abgedeckt bei niedriger Hitze 18-20Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist, dabei gelegentlich umrühren. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



Die **Pilze** ggf. säubern, je nach Größe halbieren oder vierteln und in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 9Min. braten. Das **Hackfleisch** zugeben und ca. 4Min. krümelig anbraten. Die **Misopaste** mit 4EL Wasser verrühren und mit dem **Vadouvan-Gewürz** und dem **Ras el-Hanout** in die Pfanne rühren. Noch ca. 1Min. weiterbraten, bis das **Fleisch** gar ist.



4EL hellen Essig gründlich mit 1EL Zucker und 1 kräftigen Prise Salz verrühren. Die **Karotten** ggf. schälen und mit einem Sparschäler in breite Streifen schneiden. Den **Einlegesud** vorsichtig in die **Karottenstreifen** einmassieren.



Den **Reis** mit dem **Sesam** und dem **Sesamöl** vermengen und nach Geschmack mit Salz würzen.



Den **Reis** auf tiefe Teller oder Schalen verteilen, dann das **Hackfleisch** und die **Pilze** darauf anrichten. Mit den **Karottenstreifen** garnieren und **nach Belieben** mit dem **Einlegesud** beträufelt servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [!\[\]\(3342c215b2a8b663596a81468d5dc314_img.jpg\)](#) [!\[\]\(5e22d44aef1f9548ca8274cbfb388e9d_img.jpg\)](#) [!\[\]\(b011182daf5a0527ed818f91dc4cf8f7_img.jpg\)](#) **#marleyspooning**