



Süß-saure Hackfleischpfanne

mit Nektarine und Sushireis



20-30min



2 Portionen

Dieses köstliche Rezept erinnert nicht im Entferntesten an irgendwelche klebrig-zuckrigen Tomatensaucen, die man häufig mit „süß-sauer“ assoziiert. Hier wird das saftige Rindfleisch mit frischem Stangensellerie und Koriander, Teriyakisauce und fruchtiger Nektarine kombiniert. Dazu gibt es feinen Sushireis. Ein Gedicht!

Was du von uns bekommst

- 150g Sushireis
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Stangensellerie ¹
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Nektarinen
- 250g Rinderhackfleisch
- 50ml Teriyakisauc ^{2,3}
- 10g Koriander

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Sellerie (1), Gluten (2), Sojabohnen (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 709kcal, Fett 27.4g,
Kohlenhydrate 86.0g, Eiweiß 31.6g



1. Reis kochen

In einem kleinen Topf 300ml 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 18-20Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-4Min. krümelig anbraten.



2. Gemüse vorbereiten

Die **Lauchzwiebeln** schräg in sehr feine Ringe schneiden. Den **Sellerie** in ca. 1cm breite Stücke schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



5. Gemüse mitbraten

Den **Sellerie** und den **Knoblauch** dazugeben und 2-3Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Mit der **Teriyakisauc** ablöschen und die **Nektarinenscheiben** sowie die **1/2 der Lauchzwiebeln** untermengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Nektarinen schneiden

Die **Nektarinen** rundherum einschneiden und die Hälften auseinanderdrehen. Das **Fruchtfleisch** in dünne Spalten schneiden, den Stein entfernen.



6. Anrichten und servieren

Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Den **Reis** mit einer Gabel auflockern und auf Teller oder Schalen verteilen. Das **Hackfleisch** darauf anrichten und mit dem **Koriander** und den **restlichen Lauchzwiebeln** garniert servieren.