



Schnelle Rinderhackpfanne mit Brokkoli

im Asia-Style mit Jasminreis



ca. 20min



3-4 Personen

Wenn es eine fein-würzige, ingwerduftige, umamischwangere Pfanne mit Brokkoli und viel saftigem Rinderhack gibt, dann, ja dann - ist Dinnerly-Tag! Das heutige Wohlfühlgericht ist in Windeseile zubereitet, der Reis kocht sich nebenbei von selbst. Da bleibt viel Zeit zum Genießen. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 2 große Brokkoli
- 500g Rinderhackfleisch
- 200ml Ingwer-Würzsauce ^{1,2,3,4}
- 50ml Tamari-Sojasauce ³
- 2 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Gluten (1), Sesamsamen (2), Sojabohnen (3), Schwefeldioxid und Sulphite (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 765kcal, Fett 30.4g, Kohlenhydrate 77.6g, Eiweiß 40.8g



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.



4. Brokkoli garen

Den **Brokkoli** zufügen und ca. 3Min. mitbraten. 100ml Wasser angießen und alles 5-8Min. köcheln lassen, bis der **Brokkoli** gar ist, ggf. teelöffelweise Wasser zugeben.



2. Zutaten vorbereiten

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen zerteilen, den Strunk schälen und in kleine Würfel schneiden. 2 Knoblauchzehen schälen und fein würfeln.



5. Verfeinern und servieren

Die **Ingwer-Würzsauce**, die **½ der Sojasauce** und 2EL Wasser einrühren und die Flüssigkeit aufkochen lassen. Mit Pfeffer und **Sojasauce** abschmecken und vom Herd nehmen. Die **Brokkoli-Hackfleisch-Pfanne** auf dem **Reis** anrichten und servieren.



3. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne oder einem Wok mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 2-3Min. krümelig anbraten. Mit ½TL Salz und 2 kräftigen Prisen Pfeffer würzen, den Knoblauch zugeben und ca. 30Sek. mitbraten.



6. Ein heißer Tipp

Asia geht auch ohne scharf - wie wir heute so wunderschön sehen und schmecken können, denn wir haben uns eigentlich für duftig und umami und fein-aromatisch entschieden. Wer diese Entscheidung infrage stellen möchte - bitte, den werden wir nicht daran hindern. Im Gegenteil, wir machen sogar noch Vorschläge: Chiliflocken oder frische Chili (nicht zu viel!) mit dem Brokkoli anbraten. Hot, hot, hot!