



Waikiki-Hackbällchen vom Bio-Rind

süßsauer mit Ananas, dazu Basmatireis



30-40min



2 Portionen

Aloha aus Hawaii! Unsere Bio-Hackbällchen ließen sich an der Strandpromenade von Waikiki bestimmt sehr passend genießen, wir aber träumen lieber ein bisschen und belassen es beim lokalen Aromenuniversum. So bunt gemischt die hawaiische Bevölkerung ist, so vielfältig sind auch die Einflüsse: Teriyakisauce, Ingwer, Lauchzwiebeln – Asien ist nah. Paprika und Ananas dagegen fanden ihren Weg aus Amerika. Das Beste aller Welten!

Was du von uns bekommst

- 150g Bio-Basmatireis
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Paprika
- 1 Paprika
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Stück Ingwer
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 1 Dose Ananas
- 50ml Teriyakisauce ^{1,2}
- 50ml Sweet-Chili-Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- 2 große Pfannen
- Messbecher
- Küchenreibe
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 913kcal, Fett 37.8g,
Kohlenhydrate 107.5g, Eiweiß 34.3g



1. Zwiebel schneiden

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Zwiebel** schälen und halbieren, **eine Hälfte** fein würfeln, die **andere Hälfte** in feine Streifen schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden.



4. Hackbällchen zubereiten

Das **Hackfleisch**, die **Zwiebelwürfel** und ca. **2/3 des Ingwers** mit je 1 Prise Salz und Pfeffer gut verkneten. Aus der Masse **10-12 Hackbällchen** formen und diese in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 4-5Min. rundum anbraten.



2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 12-14Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



5. Paprika braten

Inzwischen die **Paprika** und die **Zwiebelstreifen** in einer zweiten großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 2-3Min. scharf anbraten. Die Hitze reduzieren, den **Knoblauch**, den **übrigen Ingwer**, die **1/2 der Ananas samt der 1/2 des Saftes** und die **Saucen** unterrühren und ca. 1Min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer und 1EL Essig abschmecken, dann die **Hackbällchen** untermengen.



3. Gemüse schneiden

Die **Paprika** jeweils vierteln, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein reiben oder sehr fein würfeln.



6. Anrichten und servieren

Die **Waikiki-Hackbällchen** und das **Paprika-Gemüse** mit dem **Reis** anrichten, mit den **Lauchzwiebeln** garnieren und servieren.