



Asiatische Rinderhackpfanne

mit Brokkoli und Kokosreis



20-30min



2 Portionen

Heute auf deiner Speisekarte: gebratenes Rinderhackfleisch, verfeinert mit Ketjap Manis, einer dickflüssigen Sauce aus Südostasien. Sie verleiht dem Fleisch einen süchtig machenden, herb-süßlichen, leicht salzigen Geschmack und die dunkle Farbe. Dazu gibt es knackigen Brokkoli und cremigen Reis, der in einer Mischung aus Kokosmilch und Wasser gegart wird!

Was du von uns bekommst

- 1 großer Brokkoli
- 200ml Kokosmilch
- 150g Bio-Basmatireis
- 1 Schalotte
- 1 Thai-Chilischote
- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 1 Pck. Kreuzkümmel-Koriander-Gewürzmischung
- 50ml Ketjap Manis ¹

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf
- kleiner Topf mit Deckel
- mittelgroße Pfanne
- Messbecher
- Sieb

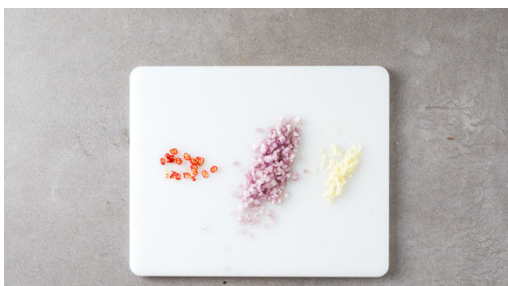
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Sojabohnen (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

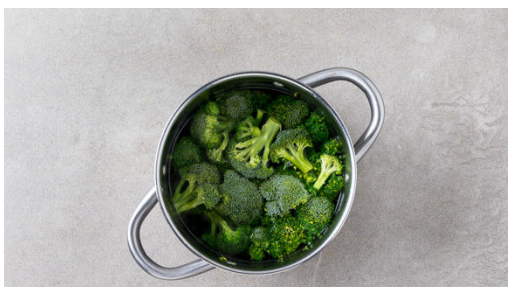
Nährwertangaben pro Portion

Energie 944kcal, Fett 41.7g,
Kohlenhydrate 95.4g, Eiweiß 42.5g



1. Zutaten schneiden

In einem mittelgroßen Topf ausreichend leicht gesalzenes Wasser für den **Brokkoli** aufkochen. In einem kleinen Topf 100ml Wasser mit der **Kokosmilch** für den **Reis** aufsetzen. Die **Schalotte** schälen und fein würfeln. Die **Chilischote** in feine Ringe schneiden, ggf. für weniger Schärfe die Kerne entfernen.



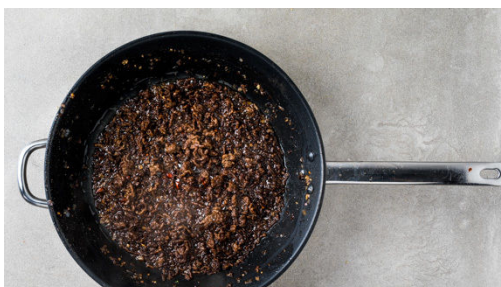
4. Brokkoli vorkochen

Den **Brokkoli** in das kochende Wasser geben und 2-3Min. kochen. Der **Brokkoli** soll noch nicht vollständig durchgaren. In ein Sieb abgießen und abtropfen lassen.



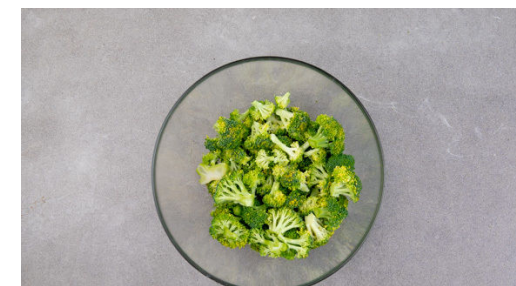
2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das **Kokoswasser** kocht, den **Reis** darin einmal aufkochen lassen und dann bei niedrigster Hitze abgedeckt 12-14Min. kochen, bis der **Reis** die Flüssigkeit aufgesogen hat und bissfest ist. Noch ca. 5Min. abgedeckt ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



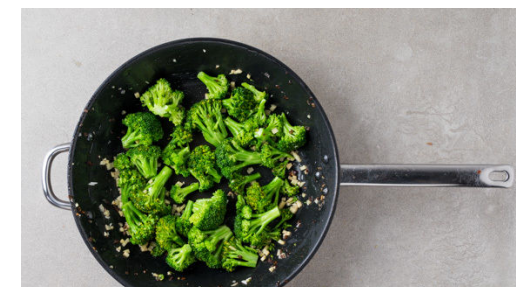
5. Hackfleisch braten

Die **Schalotten**, die **½ der Knoblauch-Ingwer-Paste** sowie **Chili nach Geschmack** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. glasig anbraten. Das **Hackfleisch** und **1TL Gewürzmischung** dazugeben und 5-6Min. braten. Mit dem **Ketjap Manis** ablöschen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hackfleisch** aus der Pfanne nehmen und warm stellen.



3. Brokkoli schneiden

Währenddessen den **Brokkoli** in 2-3cm große Röschen schneiden.



6. Brokkoli anbraten

Die Pfanne auswischen und erneut 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze erwärmen. Die **restliche Knoblauch-Ingwer-Paste** ca. 30Sek. anbraten, dann den **Brokkoli** hinzugeben und 2-3Min. braten. Mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Das **Hackfleisch** und den **Brokkoli** auf dem **Kokosreis** anrichten und servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**