



Gebratenes Bio-Rinderhack mit Karotten

auf Jasminreis mit süß-scharfem Gurkensalat



20-30min



4 Portionen

Dieses Gericht vereint schnelle Zubereitung mit den aromatischen Highlights der asiatischen Küche: Gebratenes Bio-Rinderhackfleisch wird mit zarten Karotten und Lauchzwiebeln kombiniert und auf duftendem Jasminreis serviert – abgerundet durch einen erfrischenden Gurkensalat mit süß-scharfer Note. Ideal für den Alltag, ohne auf geschmackliche Raffinesse zu verzichten. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 4 Karotten
- 2 Lauchzwiebeln
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 2 große Gurken
- 100ml Sweet-Chili-Sauce
- 2 Pck. Sesam ¹
- 50g Mandelblättchen ³
- 50ml Tamari-Sojasauce ²
- 2 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

Sesamsamen (1), Sojabohnen (2), Schalenfrüchte (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

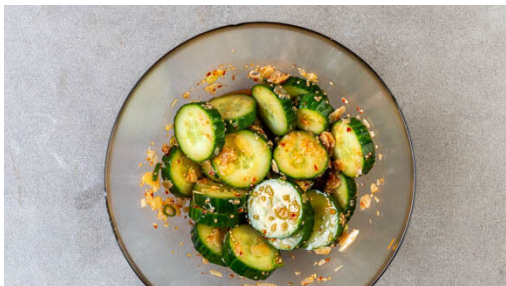
Nährwertangaben pro Portion

Energie 960kcal, Fett 43.9g, Kohlenhydrate 100.0g, Eiweiß 38.4g



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.



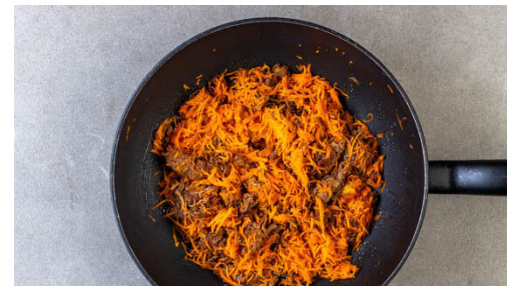
4. Salat zubereiten

Inzwischen die **Gurken** in ca. 1cm dicke Scheiben schneiden. In einer Schüssel die **Sweet-Chili-Sauce** mit 2EL Pflanzenöl, 2EL Essig, dem **Sesam** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren. Die **Gurken**, die **Mandelblättchen** und die **½ der Lauchzwiebeln** mit dem **Dressing** vermengen.



2. Gemüse schneiden

Die **Karotten** ggf. schälen und fein raspeln. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden.



5. Karotten braten

Die **Karotten**, die **Sojasauce** und die **Knoblauch-Ingwer-Paste** in den Wok bzw. die Pfanne geben und 2-3Min. mitbraten, bis die **Karotten** weich sind.



3. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl, 2TL Salz und 1TL Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze in 3-4Min. krümelig anbraten.



6. Hackfleisch verfeinern

2EL Honig unter das **Hackfleisch** rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Hackfleisch** auf dem **Reis** anrichten, mit den **restlichen Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Gurkensalat** als Beilage servieren.