



Gebratene Geflügelwurst mit Brokkoli

auf Jasminreis, garniert mit Erdnüssen



ca. 30min



4 Portionen

Brokkoli, Erdnüsse, Reis und eine Ingwer-Würzsauce – da fühlen wir uns doch glatt ins China-Restaurant versetzt. Aber was ist das? Zwischen den Brokkoli-Röschen lugen runde Scheibchen zarter Geflügelwurst hervor... Na gut, wir geben zu – das sieht jetzt nicht mehr so ganz nach Asien aus. Aber schmecken tut es trotzdem hervorragend, versprochen!

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 2 große Brokkoli
- 6 BBQ-Geflügelwürste vom Huhn, vorgegart
- 2 Knoblauchzehen
- 200ml Ingwer-Würzsauce^{1,3,4,5}
- 50g Erdnüsse, geröstet & gesalzen²

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- 1-2 große Pfannen mit Deckel
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Erdnüsse (2), Sesamsamen (3), Sojabohnen (4), Schwefeldioxid und Sulphite (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 916kcal, Fett 45.4g, Kohlenhydrate 82.3g, Eiweiß 40.3g



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.



2. Zutaten schneiden

Den **Brokkoli** in mundgerechte Röschen zerteilen und den **Strunk** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Würste** in 1-2cm dicke Scheiben schneiden. Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



3. Brokkoli braten

Den **gesamten Brokkoli** in 1-2 großen Pfannen mit 6EL Pflanzenöl und 1TL Salz bei starker Hitze 4-5Min. anbraten, bis er goldbraune Stellen bekommt. 100ml Wasser angießen, jeweils einen Deckel auflegen und den **Brokkoli** in 3-4Min. weich garen.



4. Würste braten

Die Deckel von den Pfannen abnehmen und evtl. übriges Wasser verdampfen lassen. Die **Wurstscheiben** und 2EL Pflanzenöl zum **Brokkoli** in die Pfannen geben und in ca. 5Min. gar braten.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Ingwer-Würzsauce**, den **Knoblauch** und 2EL (Weißwein-)Essig in die Pfanne einrühren und ca. 1Min. erhitzen. (Falls Kinder mitessen, weniger **Ingwer-Würzsauce** verwenden.) Die **Brokkoli-Geflügel-Pfanne** auf dem **Reis** anrichten und mit den **Erdnüssen** bestreut servieren.



6. Mehr Garnitur

Wenn du denkst, die Erdnüsse würden sich ein wenig einsam fühlen in ihrer Solo-Rolle als Garnitur, dann kannst du noch eine oder zwei Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden und ebenfalls als Garnitur über dem Reis verteilen.