



RS Schnelle Thai-Pfanne mit Bio-Rinderhack

mit Ananas und Jasminreis



20-30min



4 Portionen

Lust auf eine Geschmacksexplosion? Fruchtige Ananas trifft auf scharf angebratenes Bio-Rinderhack sowie süß-saures Gemüse. Die Königin der tropischen Früchte schmeckt nach Sommer und gibt herhaften Gerichten einen ganz besonders frischen Geschmack. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 300g Jasminreis
- 2 Stangensellerie ¹
- 2 Lauchzwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Thai-Chilischote
- 10g Koriander
- 1 Dose Ananas
- 500g Bio-Rinderhackfleisch
- 50ml Tamari-Sojasauce ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

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

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 661kcal, Fett 22.6g, Kohlenhydrate 75.9g, Eiweiß 37.9g



1. Reis kochen

In einem mittleren Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. In das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen. Je 1TL Salz und Zucker mit 1EL hellem Essig verrühren und untermischen.



2. Gemüse schneiden

Inzwischen den **Sellerie** in möglichst dünne, schräge Scheiben schneiden. Die **Lauchzwiebeln** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in feine Scheibchen schneiden. Die **Chili** fein hacken. **Tipp:** Wer es nicht so scharf mag, entfernt die Kerne und verwendet nur die **½ der Chili**. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen, die **Stiele** fein hacken.



3. Ananas braten

Die **Ananas** in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den **Saft** auffangen. Die abgetropften **Ananasstücke** mit der **Chili** und 1 kräftigen Prise Salz in einem Wok oder einer großen Pfanne mit 1TL Pflanzenöl bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten, bis leichte Röstspuren zu sehen sind. Dann aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



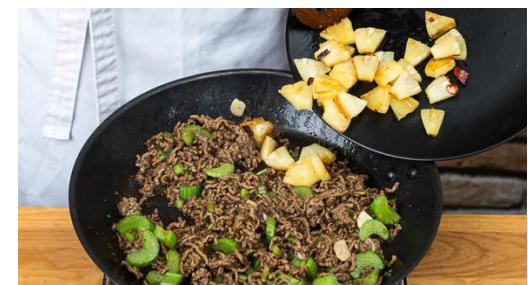
4. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** im Wok bzw. der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 3-4Min. scharf anbraten. Den **Knoblauch** in den letzten 1-2Min. zugeben und mitbraten.



5. Gemüse mitbraten

Den **Sellerie**, die **½ der Lauchzwiebeln** und die **gehackten Korianderstiele** in die Pfanne geben und 2-3Min. bei mittlerer Hitze mitbraten. Mit der **Sojasauce** und **100ml Ananassaft** ablöschen und die Flüssigkeit 1-2Min. einköcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Hackpfanne fertigstellen

Die gebratenen **Ananasstücke** unter das **Hackfleisch** mischen. Die **Thai-Hackpfanne** mit dem **Reis** anrichten und mit den **Korianderblättern** und den **restlichen Lauchzwiebeln** garniert servieren.