



RS Schnelle Hackpfanne vom Bio-Rind

fruchtig-fein mit Orange, dazu Reis



20-30min



2 Portionen

Was haben saftiges Bio-Rinderhackfleisch, fluffiger Jasminreis und Sesam gemeinsam? Richtig, sie landen heute auf deinem Teller! Die Bühne teilen sie sich mit buntem Gemüse und diversen kleinen Geschmackswundern, namentlich Knoblauch, Ingwer und Teriyakisauce. Der eigentliche Stargast aber ist die Orange: Sie sorgt hingebungsvoll mit ihrem Innen- und Außenleben für den fruchtig-aromatischen Kick in der Truppe. Go team, go!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Orange
- 50ml Teriyakisaucel^{1,3}
- 150g Jasminreis
- 1 rote Zwiebel
- 1 Pck. Knoblauch-Ingwer-Paste
- 250g Bio-Rinderhackfleisch
- 500g Bami-/Nasi-Gemüsemix
- 1 Pck. Sesam²

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Weizenmehl¹
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- kleiner Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Sparschäler
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Sesamsamen** (2), **Sojabohnen** (3).

Nährwertangaben pro Portion

Energie 872kcal, Fett 31.9g,
Kohlenhydrate 112.4g, Eiweiß 35.9g



1. Zutaten vorbereiten

In einem kleinen Topf 300ml leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Mit einem Sparschäler **4 breite Streifen Orangenschale** abschälen, dann die **Orange** halbieren und auspressen. **3EL Orangensaft** mit der **Teriyakisaucel**, 2EL Essig, 50ml Wasser, 2TL Zucker und 1 Prise Salz gut verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.



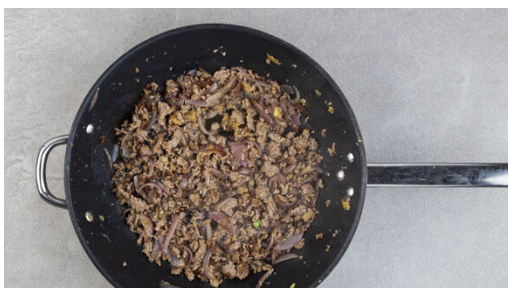
2. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb kalt abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 10-12Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



3. Zwiebel anbraten

Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebel** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Dann die **Knoblauch-Ingwer-Paste** unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten.



4. Hackfleisch zugeben

Das **Hackfleisch** in die Pfanne geben und unter häufigem Rühren 2-3Min. krümelig braten. Das **Fleisch** soll noch nicht ganz durchgaren.



5. Gemüse garen

Den **Gemüsemix** und die **Orangenschale** zum **Hackfleisch** in die Pfanne geben und alles 4-5Min. anbraten, bis das **Gemüse** gar ist. Dabei nach Bedarf etwas Wasser hinzugeben.



6. Verfeinern und servieren

1EL Mehl gut unterrühren, dann die **Würzsauce** untermischen und 1-2Min. köcheln lassen, bis die **Sauce** leicht andickt. Die **Hackfleisch-Gemüse-Pfanne** mit Salz und Pfeffer sowie ggf. **übrigem Orangensaft** abschmecken. Mit dem **Reis** anrichten, mit dem **Sesam** garnieren und servieren. **Tipp:** Die **Orangenschale** vor dem Servieren entfernen.