



Rindergeschnetzeltes auf Vollkornreis

mit eingelegtem Curry-Weißkohl



ca. 25min



3-4 Personen

Fällt das Wort „Reissalat“, erinnert sich so mancher an die mit Mayo und Mandarinen gespickte Kuriosität, die in den 80ern auf keiner Party fehlen durfte. Doch keine Sorge: Unsere Version mit Vollkornreis, frischer Minze, knackigen Erdnüssen und in säuerlichem Limettensaft eingelegtem Kohl liegt nicht mal halb so schwer im Magen. Dazu gibt's zartes Rindergeschnetzeltes und einen Hauch von Nostalgie. Schön!

Was du von uns bekommst

- 300g Express-Natureis
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Päckchen Madras-Currypulver 10
- 1 Karotte
- 400g geschnittener Weißkohl
- 2 Tomaten
- 20g Minze
- 2 Schalotten
- 2 Packungen Rindergeschnetzeltes
- 75g Erdnüsse, geröstet & gesalzen⁵

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroßer Topf mit Deckel
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Erdnüsse (5), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 768kcal, Fett 32.9g, Kohlenhydrate 79.0g, Eiweiß 34.9g



1. Kohl einlegen

In einem mittelgroßen Topf 600ml leicht gesalzenes Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Die **Limetten** halbieren, auspressen und den **Limettensaft** mit dem **Currypulver**, 4EL hellem Essig, 2EL Zucker und 1/2TL Salz verrühren. Die **Karotte** ggf. schälen, grob reiben und mit dem **Weißkohl** vermengen. Den **Einlegesud** zugeben und einmassieren.



4. Schalotten braten

Die **Schalotten** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden, anschließend in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei starker Hitze ca. 5Min. knusprig braten. Die **Schalotten** aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



2. Reis kochen

Den **Reis** in das kochende Wasser geben und abgedeckt bei niedrigster Hitze 8-10Min. kochen, bis das Wasser aufgesogen und der **Reis** gar ist. Noch ca. 5Min. ohne Hitzezufuhr ziehen lassen.



3. Zutaten schneiden

Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Minzeblätter** von den Stängeln zupfen und fein schneiden.



5. Fleisch braten

Das **Fleisch** trocken tupfen und in der Pfanne mit 2EL Pflanzenöl, 1/2TL Salz und 1 kräftigen Prise Pfeffer bei starker Hitze in ca. 2Min. gar und goldbraun braten.



6. Salat vermengen

Den **Curry-Weißkohl** mit dem **Reis**, den **Tomaten**, der **Minze**, 2EL Pflanzenöl und 1TL Salz vermengen. Den **Reissalat** auf Teller verteilen, das **Fleisch** darauf anrichten und mit den **Schalotten** bestreuen. Mit den **Erdnüssen** garnieren und servieren.