

**Kochen**

**Qin Xie**

**Montag, 05.08.2024**

**Hackfleisch mit Erbsen und Reis aus dem Wok**

**Für 4 Personen**

**Zutaten**

200 g Jasminreis  
 400 g Erbsen, frisch mit Schale, alternativ 300 g TK-Erbsen  
 300 g Schweinehackfleisch  
 1 Stück Ingwer, ca. 4 cm  
 2 Chilischoten, rot, nach Belieben  
 1 Bund Minze, frisch, sollten ca. 15 Stiele sein  
 2 TL Maisstärke  
 80 ml Wasser, ca.  
 2 EL Erdnussöl oder anderes Pflanzenöl  
 2 EL Austernsauce  
 4 EL Sojasoße, hell

**Zubereitung:**

1. Den Reis kalt abbrausen und in Salzwasser aufkochen. (Salz nur nach Belieben zufügen, da Hackfleisch und Erbsen schon sehr würzig sind). Temperatur herunterschalten und den Reis gar quellen lassen.
2. Erbsen aus den Schoten palen und in Salzwasser ca. 2-3 Minuten blanchieren. Herausnehmen, kalt abbrausen und abtropfen lassen.
3. Ingwer schälen und fein hacken. Chili in feine Ringe schneiden, die Kerne evtl. entfernen. Minze abbrausen, trockenschütteln. Die Blätter abzupfen und grob schneiden.
4. Die Maisstärke mit dem Wasser verrühren und beiseitestellen
5. Das Öl im Wok erhitzen. Hackfleisch darin ca. 3-4 Minuten scharf anbraten. Ingwer und Chili dazu geben, so lange mit braten, bis sich alles zu einer duftenden, aromatischen Einheit verbindet.
6. Erbsen ebenfalls zugeben und weitere ca. 2-3 Minuten braten.
7. Austern- und Sojasoße unterrühren. Das Maisstärke-Wasser hinzufügen, alles so lange kochen lassen, bis die Soße leicht dickflüssig wird. Minze unterrühren. Mit Salz abschmecken.
8. Jasminreis mit einer Gabel auflockern mit der Hackfleisch-Erbsen-Mischung anrichten und servieren

