

MARLEY SPOON



Sushireis Schale

mit würzigem Schweinefleisch



20-30min



2 Personen

Sushireis ist im Vergleich zu manch anderen Reissorten durch seinen süßlichen Geschmack bekannt. Bei unserem Rezept wird er nach dem Kochen noch mal mit Reissessig abgeschmeckt und macht sich wunderbar mit dem würzigen, in Sojasauce marinierten Schweinefleisch. Eine richtig schmackhafte Reise nach Asien!

Was du von uns bekommst

- Schweinskarree
- Jungzwiebel
- Sushireis
- heller Reisessig
- Wongs Reisgewürz ¹⁰
- Karotte
- Sojasauce ^{1,6}
- frischer Koriander
- Salatgurke
- Süß-Sauer Sauce

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- schwarzer Pfeffer
- Zucker

Küchenutensilien

- kleiner Kochtopf
- Messbecher
- mittelgroße Pfanne
- mittelgroßer Kochtopf
- Sparschäler

Vergiss nicht, dein Gemüse nochmal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

Inhaltsangaben pro Portion

Kalorien 700.0kcal, Fett 15.4g, Eiweiß 43.1g, Kohlenhydrate 95.0g



1. Schweinefleisch würzen

Das **Schweinefleisch** in ca. 1-2cm feine Streifen schneiden. Zusammen mit der **Sojasauce**, der **Süß-Sauer Sauce**, 2EL Wasser und **Gewürzmischung** marinieren.



2. Reisessig zubereiten

Reis mit 400ml Wasser in einem mittleren Topf aufkochen, ca. 15Min. bei niedriger Hitze köcheln lassen, dann zugedeckt bei niedrigster Stufe ca. 10Min. quellen lassen. Inzwischen je 1TL Salz und Zucker mit dem **Reisessig** in einem kleinen Topf aufkochen bis der Zucker sich auflöst. Den **Reis** damit abschmecken.



3. Gemüse vorbereiten

Inzwischen die **Karotten** schälen, der Länge nach halbieren, dann in feine Streifen schneiden, diese wiederum in ca. 3-4cm lange Stifte schneiden. Die **Gurke** ggf. schälen, halbieren und schräg in feine Scheiben schneiden. Die **Jungzwiebel** ebenso in feine Röllchen schneiden.



4. Gemüse marinieren

Den **Koriander** grob schneiden. Nun das **Gemüse** aus Schritt 3 und 1/2 des **Korianders** mit etwas Salz und Pfeffer nach Geschmack marinieren.



5. Fleisch anbraten

Eine Pfanne mit 1EL Pflanzenöl hoch erhitzen, das **Fleisch** darin ca. 2-3Min. scharf anbraten und vom Herd nehmen.



6. Anrichten

Nun den **Reis** zuerst in Schalen verteilen, dann das **Gemüse** hinzugeben und zum Schluss die **Fleischstücke** mit der **Bratensauce** darüber geben. Mit dem restlichen **Koriander** garnieren.