

# MARLEY SPOON



## Teriyaki-Schweinefilet

mit Sesamkarotten und Sushireis



30-40Min.



2 Personen

Die Teriyakisauce macht die Schweinemedallions in diesem Rezept ganz besonders zart und saftig. Sie werden mit Karotten in der Pfanne geschmort und mit weißem Sesam verfeinert. Wusstest du, dass in den kleinen Körnern besonders viel Calcium steckt und sie bei regelmäßigem Verzehr sogar zu hohen Blutdruck senken können?

## Was du von uns bekommst

- 1 Stück frischer Ingwer
- 1 Packung Teriyakisauce <sup>1,6</sup>
- 2 Karotten
- 1 Packung Schweinefilet
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen Reisessig
- 1 Packung Sesam <sup>11</sup>
- 200g Sushireis

## Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Zucker
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe
- Messbecher
- mittelgroßer Kochtopf mit Deckel
- Sieb
- Sparschäler

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

## Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 705.0kcal, Fett 18.5g, Eiweiß 43.9g, Kohlenhydrate 89.1g



### 1. Fleisch marinieren

In einem mittelgroßen Topf 400ml Wasser für den **Reis** zum Kochen bringen. Das **Fleisch** mit etwas Küchenkrepp trocken tupfen, ggf. von Sehnen befreien, in ca. **6 Stücke** schneiden und in der **Teriyakisauce** marinieren.



### 2. Karotten schneiden

Die **Karotten** schälen und mit einer Küchenreibe oder einem Messer in dünne, schräge Scheiben hobeln oder schneiden. Die **Lauchzwiebel** schräg in feine Ringe schneiden. Den **Ingwer** schälen und fein hacken. **Tipp:** Der **Ingwer** lässt sich am besten mit einem kleinen Löffel schälen.



### 3. Reis kochen

Den **Reis** in einem Sieb unter fließendem Wasser abspülen, bis das Wasser klar bleibt. Sobald das Wasser kocht, den **Reis** hineingeben und mit ca. 1/2TL Salz, 1 Prise Zucker sowie dem gehackten **Ingwer** ca. 2-3Min. köcheln lassen. Anschließend noch ca. 20Min. bei niedrigster Hitze abgedeckt garen.



### 4. Fleisch braten

Das **marinierte Fleisch** aus der **Teriyakisauce** nehmen, die **Sauce** aufbewahren. Das **Fleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL Pflanzenöl bei starker Hitze auf jeder Seite ca. 1Min. scharf anbraten. Die **Karotten** und ca. **2/3 der Lauchzwiebeln** hinzufügen und 2-3Min. mitbraten.



### 5. Sauce ansetzen

Das **Fleisch** und das **Gemüse** mit der **Teriyakisauce** und 100ml Wasser ablöschen. Den **Sesam** unterrühren und alles ca. 10-12Min. auf niedrigster Stufe köcheln lassen, bis die **Karotten** gar sind.



### 6. Reis abschmecken

Das **Fleisch** und das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den fertigen **Reis** nach Geschmack mit der **1/2 des Reisessigs** verfeinern und mit dem **Fleisch** und dem **Gemüse** anrichten. Mit den restlichen **Lauchzwiebeln** garniert servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**