

Thailändischer Rinderhack-Salat

Für 2 Personen:

400 g Rinderhack	3 grüne Chilischoten	1 Knoblauchzehe
3 Frühlingszwiebeln	1 EL Fischsauce	2-3 Blatt Chinakohl
1 Limette	1/2 Gurke	1 Msp. Salz
2 TL Wokgewürz	1 TL Zucker	2 EL Gewürzöl
Sanddorn-Zitrone	2 EL Bratöl	

Bratöl in einer Pfanne erhitzen. Hack darin ca. 10 Minuten ordentlich rösten.

Chili fein hacken. Knoblauch andrücken und ebenfalls fein hacken. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden.

Hack mit Salz würzen. Nach ca. 10 Minuten Chili, Knoblauch und Frühlingszwiebel mit zum Hack geben und mitbraten. Mit Wokgewürz und Zucker würzen und alles nochmal kurz anrösten.

Hack aus der Pfanne in eine Schüssel geben.

Fischsauce dazugeben. Chinakohlblätter in Streifen schneiden und unter das Hack mischen. Gewürzöl dazugeben und alles gut vermengen. Limette halbieren, auspressen und Saft dazugeben. Gurken in Stifte schneiden und dazureichen.

Steffen Henssler am 16. November 2021