

One-Pot aus dem Reiskocher mit Schweine-Nacken

Für 2 Personen:

2 Tassen Jasminreis	300 g Schweinenacken	2 EL brauner Zucker
3 EL Sojasauce	1 EL Würzöl Sesam	1 Msp. Wokgewürz
3 Frühlingszwiebeln	1 Spitzpaprika	1 Msp. Gewürzsalz
1 Knoblauchzehe	60 ml Teriyakisauce	2-3 EL Crème-fraîche
1/2 Bund Schnittlauch	2 EL Sesam	

Reis in eine Schüssel mit kaltem Wasser geben, ca. 30 Sekunden darin waschen und anschließend in einem Sieb abgießen und abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit den Schweinenacken in Scheiben schneiden und in eine Schüssel geben.

Das Fleisch mit Zucker, 2 EL Sojasauce, Sesamöl und Wokgewürz marinieren, beiseitestellen und ca. 10 Minuten in der Marinade ziehen lassen.

Frühlingszwiebeln in größere Stücke schneiden.

Spitzpaprika vierteln, entkernen und in Rauten schneiden.

Reis und 2 Tassen Wasser in den Topf vom Reiskocher geben und mit Gewürzsalz und Wokgewürz würzen. Frühlingszwiebeln, Paprika und eine angedrückte Knoblauchzehe hinzufügen und mit dem Reis vermengen. Den marinierten Schweinenacken gleichmäßig auf Reis und Gemüse verteilen und nochmals mit Wokgewürz und 1 EL Sojasauce nachwürzen. Alles ca. 20-25 Minuten im Reiskocher kochen.

Kurz vor Ende der Garzeit Teriyakisauce in einer Pfanne erhitzen. Teriyakisauce mit Gewürzsalz würzen und mit Crème fraîche verrühren.

Schnittlauch in kurze Stifte schneiden.

One-Pot vorm Servieren mit Sesam und Schnittlauch garnieren und Teriyakicrème dazureichen.

Steffen Henssler am 21. September 2023