

Hackfleisch mit gestoßenem Reis (Raab Muh)

Zutaten:

400 g Hackfleisch
10 - 15 Frühlingszwiebeln
4 TL rohe Reiskörner
2 TL asiatischer Koriander
Saft von einer Limette
Fischsauce (Nam Pla)
Chilipulver

Zubereitung:

- Reiskörner im Mörser zu Pulver zerstoßen.
- Die Frühlingszwiebeln klein schneiden.
- In beschichteter Pfanne mit wenig Fett anbraten.
- Das Hackfleisch zugeben und mit wenig Wasser krümelig braten.
- Koriander fein hacken.
- Limettensaft, Koriander, Chili und Reis zum Fleisch geben.
- Alles gut vermischen und kurz weiterbraten.
- Abschmecken mit Fischsauce.
- Servieren mit asiatischem Duftreis.