| AUFWAND | KOCHDAUER | SAISON | HERKUNFT |
|---|---|---|---|
| mittel | 35 Min. | ganzjährig | Vietnam |

# HACKFLEISCHSALAT MIT POMELO



Rezept: Migusto, Februar 2018 - Foto: compactcook.com

## KURZ VORGESTELLT

Salat mit Hackfleisch? Viele staunen! Ein Blick auf die weiteren Zutaten besänftigt die Zweifel: Die Pomelo ist der Grapefruit ähnlich, hat jedoch zusätzlich einen leicht herben Geschmack.

## ZUTATEN (6 PERSONEN)

| | | | |
|---|---|---|---|
| 200 g | Jasmin-Reis | 2 | Peperoncini |
| 2 | Pomelos | 2 EL | Öl, zum Anbraten |
| 4 | Frühlingszwiebeln | 600 g | Hackfleisch vom Rind |
| 2 Bd | Pfefferminze | 6 EL | Limettensaft |
| 2 Bd | Korianderblätter | 2 EL | Fischsauce |
| 2 St | Zitronengras | 0.5 | Salat |

## ZUBEREITUNG

1. Reis ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Im Mörser fein zerstossen. Pomelo schälen, Filets aus der Haut lösen. In kleine Stücke zupfen. Frühlingszwiebeln samt Grün, Pfefferminze und Koriander fein hacken. Zitronengras längs halbieren und sehr fein hacken. Peperoncini längs halbieren, entkernen und längs in feine Streifen schneiden.
2. Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Hackfleischpaket rundum bei grosser Hitze anbraten, zerteilen und nochmals kurz durchbraten. Zitronengras und Peperoncini beigeben und Pfanne vom Herd ziehen. Limettensaft, Reispulver, Pomelostückchen, Zwiebeln, Minze und Koriander dazumischen. Mit Fischsauce abschmecken.
3. Salat rüsten und Blätter auf den Teller oder die Platte legen. Hackfleischsalat anrichten.

VARIANTEN: In Thailand und Laos werden Poulet, Rind- und Schweinefleisch sowie Entenbrust ähnlich zubereitet und meist mit Klebreis bei Zimmertemperatur serviert.