

Kochen mit Klaus

Chinakohl mit Gehacktem

Zutaten: (Für 4-5 Personen)

- 1 Kopf Chinakohl, 400 g gem. Hackfleisch, 4 Knobizehen, Salz, Öl,
- Pfeffer, 2 Möhren, 2 Zwiebeln, 15 g Ingwer, 1 rote Paprika, Sojasauce
- 4 Lauchzwiebeln, 1 TL geh. Chili in Öl, Erdnüsse, getr. Koriander,
- Teriyakisauce, heller Saucenbinder

Zubereitung:

1. Gemüse putzen. Möhre in Spalten, Lauch in Ringe schneiden. Paprika mittel, Zwiebeln klein, Ingwer u. Knobi fein würfeln. Chinakohl ohne Strunk in Streifen schneiden.



2. Hack in heißem Öl anbraten, Chili, Zwiebeln, Knobi, Möhren, Lauch u. Paprika mitbraten. Salzen u. pfeffern. Chinakohl zugeben, mitbraten. Abgedeckt auf mittl. Hitze garen lassen, bis der Chinakohl zusammengefallen u. weich ist. Koriander nach Belieben unterheben.



3. Mit Soja- u. Teriyakisauce würzen. Evtl. Flüssigkeit mit Binder dicken. Auf Tellern mit Erdnüssen zur Beilage servieren.



Tipp des Chaoten: Dazu Jasmin- oder Basmatireis reichen.

