



## Asiatischer Hackfleischtopf

1 EL Sesamöl	
2 EL Erdnussöl	in einem Wok erhitzen
300 g gemischtes Hackfleisch	beifügen und krümelig braten, Temperatur etwas reduzieren
1 Zwiebel	schälen, fein hacken, beifügen
1 rote Peperoni	
1 grüne Peperoni	
1 gelbe Peperoni	halbieren, Samen und Trennhäute entfernen, waschen, in kleine Würfelchen schneiden, dazu geben und mitbraten
200 g frische Ananas	Schale abschneiden, in mundgerechte Stücke schneiden, beifügen
1 ½ dl Weisswein	ablöschen
5 EL Sojasauce	dazu giessen
1 EL Reissessig	beifügen
2 EL Honig	dazu geben
2 dl Hühnerbrühe	dazu giessen, aufkochen, ca 10-12 Minuten köcheln lassen
2 TL Sambal Oelek	dazu rühren
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle	abschmecken
1-2 Frühlingszwiebeln	rüsten, waschen, in feine Ringe schneiden, über das fertige Gericht verteilen

### Tipp

Servieren Sie zum asiatischen Hackfleischtopf Basmatireis