# Grüne Bohnen mit Hackfleisch
# Gan bian dou jiao

Herkunft: China
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 10 Minuten
Zubereitungszeit: 25 Minuten

## Zutaten für 4 Portionen

6 EL Öl
800 g Bohnen grün
6 Chilischote(n) getrocknet
1 TL Sichuanpfeffer
3 cm Ingwer
6 Zehen(n) Knoblauch
400 g Hackfleisch vom Rind
2 TL Sojasauce dunkel
2 TL Zucker
2 TL Reisessig braun
1 Prise Salz
2 Lauchzwiebeln

## Vorbereitung

Die Bohnen waschen, abtropfen lassen, die Chilischoten fein hacken. Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken. Die Lauchzwiebeln in feine Ringe schneiden.

## Zubereitung

2 EL Öl im Wok erhitzen. Die Bohnen darin bei mittlerer Hitze 15 Minuten unter wiederholtem Rühren braten, bis sie faltig und trocken werden. Herausnehmen und beiseite stellen.
Chili und Sichuanpfeffer im restlichen Öl pfannenrühren, bis sie ihre Aromen entfalten. Aus dem Wok nehmen und wegwerfen.
Ingwer und Knoblauch in den Wok geben und kurz pfannenrühren. Das Hackfleisch dazugeben und schnell weiterrühren. Sojasauce, Zucker, Reisessig, 5 EL Wasser und 1 Prise Salz unterrühren. Die Bohnen wieder in den Wok geben, die Hitze erhöhen und weiterrühren, bis die Flüssigkeit zur Hälfte verdampft ist. Das Gericht mit Lauchzwiebelringen bestreuen und heiß mit gekochtem Reis servieren.

© 2024 coquina.de