

Haschee mit Chinakohl auf Basmati-Reis



Würzig und lecker

Geplant war eigentlich, mit dem Hackfleisch und Chinakohl zusammen mit Austernsauce ein asiatisches Gericht zuzubereiten.

Während ich jedoch beim Anbraten von Hackfleisch und Gemüse war, dachte ich mir, warum muss das denn immer asiatisch sein? Und entschied mich für eine deutsche Version, als Haschee.

Gewürzt mit etwas Fleischgewürz, also einer Würzmischung.

Und die Sauce gebildet aus trockenem Weißwein.

Das Gericht wird auf diese Weise sehr lecker.

Haschee mit Chinakohl auf Basmati-Reis



28. Januar 2021

von [Thobie](#)

Kategorie [Hackfleisch](#)

Personen

2

Vorbereitungszeit

10 Minuten

Kochzeit

12 Minuten

Gesamtzeit

22 Minuten



Zutaten

- 500 g Hackfleisch (gemischt)
- 10–12 Blätter Chinakohl
- 1 Zwiebel
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 300 ml Soave
- Fleischgewürz
- frisch gemahlenes Meersalz
- frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Tasse Basmati-Reis
- Olivenöl

Anleitung

1. Chinakohl putzen und quer in Streifen schneiden.

2. Gemüse putzen, gegebenenfalls schälen und kleinschneiden.
3. Öl in einem Topf erhitzen und Gemüse und Hackfleisch darin andünsten. Chinakohl dazugeben. Mit dem Soave ablöschen.
4. Mit Fleischgewürz, Salz und Pfeffer würzen.
5. Etwas köcheln lassen. Abschmecken.
6. Währenddessen Reis nach Anleitung zubereiten.
7. Reis auf zwei tiefe Teller verteilen.
8. Haschee mit viel Sauce darüber geben.
9. Servieren. Guten Appetit!

Schlagwörter

Basmatireis,

Chinakohl,

Hackfleisch,

Soave,

Weißwein

© 2026 ©Thomas Biedermann

<https://www.nudelheissundhos.de/2021/01/28/haschee-mit-chinakohl-auf-basmati-reis/>