**Ein Bild, das Essen, Kochkunst, Mahlzeit, Geschirr enthält.

Automatisch generierte Beschreibung**

**Lachs-Teriyaki mit Reis und Gemüse**

* **7 EL Teriyaki-Sauce**
* **5 EL Sojasauce**
* **3 EL Honig**
* **5 EL Mirin (japanischer Reiswein)**
* **2 Bund Frühlingszwiebeln**
* **1 Peperoncino**
* **8 EL Erdnussöl**
* **650 g Langkornreis**
* **1,4 l Gemüsebouillon**
* **1,35 kg Lachsfilet ohne Haut (9 x 150 g)**
* **9 Limonenringe oder Schnitze für Garnitur**

**Für die Marinade Teriyaki- und Sojasauce mit Honig und Mirin mischen. Frühlingszwiebelgrün in kleine Ringe schneiden. Zwiebeln hacken. Peperoncino hacken, vorher entkernen.**

**Die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln und Reis ca. 1 Minute glasig dünsten. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln, bis die Flüssigkeit aufgesogen ist.**

**Restliches Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne erhitzen. Lachs darin auf jeder Seite bei mittlerer Hitze ca. 2 Minuten braten. Marinade dazu giessen und ca. 3 Minuten köcheln lassen, bis die Marinade sirupartig eingeköchelt ist. Dabei den Lachs mit der Marinade immer wieder übergiessen, aber nicht mehr wenden.**

**Reis mit Lachs und Marinade anrichten. Frühlingszwiebelgrün und Peperoncino darüberstreuen und servieren.**

**Gemüse seitlich dazugeben.**

LF 18.11.24, ma