

## Rezept

# Auberginen und Pilze in scharfer Sauce

Ein Rezept von Auberginen und Pilze in scharfer Sauce, am 28.04.2024

## Zutaten

<b>180 g</b> Basmatireis	Salz
<b>2 - 3</b> Frühlingszwiebeln	<b>½-1</b> kleine frische Chilischote
<b>1</b> Knoblauchzehe	<b>1 EL</b> Speisestärke
<b>350 ml</b> Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)	<b>6 EL</b> Sojasauce
<b>450 g</b> Auberginen	<b>200 g</b> Shiitake-Pilze
<b>5 EL</b> neutrales Pflanzenöl	<b>1 Prise</b> Zucker
<b>4 EL</b> gesalzene geröstete Erdnusskerne	<b>4 Stängel</b> Koriandergrün

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

## Zubereitung

1. Den Reis nach Packungsangabe in kochendem Salzwasser zugedeckt garen. Inzwischen die Frühlingszwiebeln und die Chilischote waschen und putzen. Beides in schmale Ringe schneiden. Den Knoblauch schälen und in Scheibchen schneiden. Die Stärke mit der Brühe und der Sojasauce glatt rühren. Chili, Knoblauch und Frühlingszwiebeln daruntertermischen.
2. Die Auberginen waschen, putzen und in mundgerechte Würfel schneiden. Die Pilze trocken abreiben, die Stiele herausdrehen und wegwerfen, die Hüte vierteln. Im Wok oder in einer großen Pfanne das Öl erhitzen und die Auberginenwürfel sowie die Pilze darin unter Rühren goldbraun braten. Dann mit Salz und 1 Prise Zucker würzen.
3. Die Erdnüsse und die Stärkemischung dazugeben. Alles aufkochen, dann offen dicklich einkochen und evtl. nachsalzen. Koriander waschen und trocken schütteln. Die Blätter abzupfen, das Gericht damit bestreuen und mit dem fertigen Reis heiß servieren.