

Rezept

# Chinesische Pilzsauce

Ein Rezept von Chinesische Pilzsauce, am 27.04.2024

## Zutaten

<b>150 g</b> Shiitakepilze (ersatzweise Egerlinge)	<b>1</b> rote Paprikaschote
<b>1 Stück</b> frischer Ingwer (3 cm)	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>2</b> Frühlingszwiebeln	<b>200 ml</b> Gemüsebrühe
<b>2 EL</b> Sojasauce	<b>1 EL</b> Reis- oder Obstessig
<b>1 EL</b> Hoisinsauce (Asienladen)	<b>2 TL</b> Sesamöl
<b>1 TL</b> Speisestärke	Salz
Pfeffer	<b>2 EL</b> Öl

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 225 kcal

## Zubereitung

1. Die Pilze abreiben, Stiele herausschneiden und entfernen, die Pilzhüte blättrig schneiden. Paprikaschote waschen, putzen und in feine Streifen schneiden. Ingwer und Knoblauch schälen und fein würfeln. Frühlingszwiebeln waschen, putzen, das Weiße in kleine Würfel schneiden, das Grüne fein schneiden. Brühe mit Sojasauce, Essig, Hoisinsauce, Sesamöl, Speisestärke, Salz und Pfeffer verquirlen.
2. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Ingwer und Knoblauch darin anbraten. Shiitake und Paprika zufügen und 2 Min. mitbraten. Die Würzsauce angießen, unter Rühren aufkochen und 1-2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce dicklich geworden ist. Das Grüne der Frühlingszwiebeln unterrühren. Dazu passen Puten- oder Hähnchenschnitzel, chinesische Eiernudeln (Mie-Nudeln) oder Reis.