

Rezept

Gedämpfte Austernpilze

Ein Rezept von Gedämpfte Austernpilze, am 25.05.2024

Zutaten

500 g Austernpilze	2 Thai-Schalotten
2 EL Zitronensaft	2 EL Fischsauce
2 EL helle Sojasauce	½ TL geröstetes Chilipulver
⅓ TL Zucker	2 Stängel Thai-Minze

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2-4 PERSONEN: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 70 kcal

Zubereitung

1. Die Austernpilze putzen, eventuell mit Küchenpapier abreiben (nicht waschen!) und quer in Streifen schneiden. Schalotten schälen, längs halbieren und in feine Spalten schneiden.

2. Im Wok 5 cm hoch Wasser zum Kochen bringen und das Gitter einsetzen. Die Pilze in eine feuerfeste Form geben und über dem Wasserdampf zugedeckt 8-10 Min. dämpfen. (Da Austernpilze ungegart ein großes Volumen haben, eventuell in zwei Portionen dämpfen.)

3. Die gedämpften Pilze in eine Schüssel füllen. Zitronensaft, Fischsauce, Sojasauce, Chilipulver und Zucker verrühren und die Pilze mit der Mischung würzen.

4. Minze waschen und trockenschütteln. Die Blätter abzupfen, nach Belieben ganz lassen oder grob zerpfen und mit den Schalotten unter die Pilze mischen. Das Gericht warm oder kalt servieren.