

Rezept

Japanische Brühe

Ein Rezept von Japanische Brühe, am 09.06.2026

Zutaten

10 g getrocknete Mu-Err-Pilze	1 l Geflügelfond
1 kleine Möhre	50 g Zuckerschoten
2 EL helle Sojasauce	1 EL Sake (oder trockener Weißwein)
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Ergibt 1 l Brühe | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 45 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze im Fond 10 Min. kochen lassen. Gemüse waschen und putzen. Möhre schälen, in feine Stifte schneiden. Zuckerschoten schräg in breite Streifen schneiden.
2. Pilze herausnehmen, kurz abkühlen lassen, in feine Streifen schneiden. Mit dem übrigen Gemüse in den Fond geben. Mit Sojasauce, Sake, Salz und Pfeffer würzen. 15 Min. kochen lassen, servieren.