

## Rezept

# Japanische Brühe

Ein Rezept von Japanische Brühe, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>10 g</b> getrocknete Mu-Err-Pilze	<b>1 l</b> Geflügelfond
<b>1</b> kleine Möhre	<b>50 g</b> Zuckerschoten
<b>2 EL</b> helle Sojasauce	<b>1 EL</b> 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.