

Rezept

Shiitake-Pilze in Austernsauce

Ein Rezept von Shiitake-Pilze in Austernsauce, am 07.11.2024

Zutaten

1 EL neutrales Pflanzenöl	500 g Shiitake Pilze
1 Stück frischer Ingwer (ca. 30 g)	3 Knoblauchzehen
1 rote Zwiebel	3 Frühlingszwiebeln
150 ml Gemüsebrühe (Instant)	5 EL Austernsauce
2 EL helle Sojasauce	Salz
Pfeffer	1 EL Schnittlauchröllchen zum Garnieren

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 155 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze trocken abreiben und die trockenen Stielanschnitte entfernen. Ingwer, Knoblauch und die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in ca. 1 cm lange Stücke schneiden.
2. Den Wok erhitzen und das Öl dazugeben. Den Ingwer den Knoblauch, die Zwiebeln und die Frühlingszwiebeln darin 1-2 Min. braten.
3. Die Pilze dazugeben und 2-3 Min. mitbraten. Die Gemüsebrühe angießen, Austernsauce und Sojasauce dazugeben und alles kurz aufkochen lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in ca. 5 Min. leise einkochen lassen. Mit dem Schnittlauch bestreut servieren.