KIKKOMAN

Philippinisches vegetarisches Pilz-Adobo

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Gericht:

80 ml	Pflanzenöl
30 g	Knoblauch (6 Zehen), in feinen Scheiben
300 g	Zwiebeln, in dünnen Spalten
1.5 kg	Shiitakepilze, Austernpilze und Champignons, in Streifen
6	Lorbeerblätter
200 ml	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1.5 l	Gemüsebouillon
50 ml	Reisessig
20 g	Rohrzucker

Zusätzlich:

1.5 kg	Langkornreis (z. B. Basmati), gekocht

Zum Garnieren:

100 g	Frühlingszwiebeln, weisser Teil fein geschnitten und in kaltem Wasser eingelegt, grüner Teil in groben Stücken

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Öl in einer grossen Pfanne erhitzen und Knoblauch 3–4 Minuten goldbraun ausbacken. Auf Küchenkrepp abtropfen lassen und beiseitestellen. Anschliessend Zwiebeln 2–3 Minuten glasig dünsten.

Schritt 2

Pilze hinzufügen und 6–7 Minuten braten, bis sie leicht gebräunt und weich sind.

Schritt 3

Lorbeerblätter, Kikkoman Sojasauce, Gemüsebouillon, Reisessig und Rohrzucker hinzufügen. Bei geringer Hitze ca. 15 Minuten köcheln lassen und gelegentlich umrühren, bis die Sauce eine dickflüssige, leicht glänzende Konsistenz hat.

Schritt 4

Die heisse Pilzsauce über den Reis geben und mit Frühlingszwiebeln und dem gerösteten Knoblauch bestreuen.