

# 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 gebrauchte 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 Küchentrepp 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.