

Teriyaki-Wildschwein in Asia-Brühe mit Reismudeln

Gesamtzeit **210 Min.** 60 Min. Vorbereitungszeit **150 Min.** Kochzeit **180 Min.** Wartezeit

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Fleisch:

1.5 kg Wildschweinerücken, in
Stücken à 150 g

500 ml Kikkoman Teriyaki
Marinade

150 ml Pflanzenöl

Für die Brühe:

100 g Ingwer, geschält, in
groben Stücken

5 Knoblauchzehen,
geschält, in groben
Stücken

3 Sternanis

50 g Shiitake-Pilze, getrocknet

2 l Wildbrühe

100 ml Kikkoman natürlich
gebraute Bio-Sojasauce

Für die Einlage:

150 g Mini-Pak-Choi, in
schmalen Keilen

150 g Shiitake-Pilze, frisch,
halbiert

100 g Zwiebeln, rot, sehr fein
gehobelt

600 g Reismudeln

150 g Enoki-Pilze

Ausserdem:

30 g Shiso-Kresse

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Wildschweinfleisch mit Kikkoman Teriyaki Marinade vermengen und mindestens 2–3 Stunden (am besten über Nacht) marinieren lassen. Die Fleischstücke vor dem Servieren 3–4 Minuten rundum in Pflanzenöl anbraten. Anschliessend ca. 10 Minuten im Backofen bei 180 °C Umluft leicht rosa garen. Nach kurzer Ruhephase in dünne Tranchen schneiden.

Schritt 2

Ingwer und Knoblauch mit Sternanis und getrockneten Pilzen in die Brühe geben. Aufkochen und bei geringer Hitze 2–3 Stunden ziehen lassen. Anschliessend passieren.

Schritt 3

Pak Choi und Shiitake blanchieren.

Schritt 4

Nudeln nach Packungsanweisung zubereiten und auf tiefe Teller verteilen. Restliche Zutaten samt Enoki-Pilzen zu den Nudeln in die Teller drapieren.

Schritt 5

Die Wildschweinerücken-Tranchen mit in die Teller geben und alles mit kochend heisser Brühe übergiessen. Mit Shiso-Kresse getoppt servieren.