KIKKOMAN

Teriyaki-Wildschwein in Asia-Brühe mit Reisnudeln

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

ZUTATEN

10 Portion(en)

Für das Fleisch:

1.5 kg	Wildschweinrücken, 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	Reisnudeln
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 Wildschweinrücken-Tranchen mit in die Teller geben und alles mit kochend heisser Brühe übergiessen. Mit Shiso-Kresse getoppt servieren.