

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** Zwiebel, in dünnen Spalten
 - 1,5 kg** Shiitakepilze, Austernpilze und Champignons, in Streifen
 - 6** Lorbeerblätter
 - 200 ml** Kikkoman natürlich gebrauchte Sojasauce
 - 1,5 l** Gemüsebrühe
 - 50 ml** Reissessig
 - 20 g** Rohrzucker
- Zusätzlich:**
- 1,5 kg** Langkornreis (z. B. Basmati), gekocht

Zum Garnieren:

- 100 g** Frühlingszwiebel, 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 Zwiebel 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, Gemüsebrühe, Reissessig 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.