

Winter-Bambussprossen mit Champignons

200 g Winter-Bambussprossen	125 g Champignons	1/4 L Hühnerbrühe
2 EL helle Sojasauce	1 1/2 TL Zucker	Öl
1 EL Reiswein	1 TL Sesamöl	

Die Bambussprossen waschen und längs in schmale Streifen schneiden, die Pilzhüte mit einem scharfen Messer kreuzförmig einritzen. Sprossen und Champignons in einen Topf geben und mit kochendem Wasser bedecken.

6 Minuten köcheln, dann gut abtropfen lassen.

Zusammen mit Brühe, Sojasauce und Zucker in einen feuerfesten Schmortopf aus Ton füllen. Den Topfinhalt zum Kochen bringen und nach Herunterschalten der Temperatur unbedeckt leise köcheln lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Zwischendurchgelegentlich umrühren, damit die Zutaten gleichmäßig garen und die Würzmittel aufnehmen.

Das Öl in einem Wok bis zum Siedepunkt erhitzen. Bambussprossen und Pilze auf Küchenkrepp abtrocknen lassen und dann in einem Fritierkorb 1 bis 1 1/2 Minuten fritieren, bis sie rundum knusprig sind - aber nicht zu lange, da sie sonst trocken und bitter schmecken.

In einem zweiten Wok Bambussprossen und Champignons zusammen mit Reiswein und Sesamöl unter Rühren braten. Falls gewünscht, vor dem Servieren 1 Teelöffel Zucker darüberstreuen.

Chinesisch am 14. Januar 2019