

Schweinebauch und Shiitakepilze in Teriyakisauce auf Mienudeln

Shiitakepilze bieten sich ja geradezu für ein asiatisches Gericht an. Stammt der Pilz doch aus Japan, ist aber auch in China verbreitet.



Mit Mienudeln

In diesem Rezept wird der Pilz als Hauptzutat verwendet und hat von der Menge her somit den größten Anteil an den Zutaten. Dazu kommt nur noch etwas Schweinebauch.

Passenderweise wird das Gericht im Wok zubereitet. Angebraten wird in Sesamöl. Und die Sauce wird gebildet mit Fischsauce und Teriyakisauce. Nur etwas verlängert mit einer halben Tasse Wasser.

Parallel zum Braten der Zutaten werden Mienudeln gegart. Diese

kommen dann in den Wok zu den anderen Zutaten und werden untergemischt.

Traditionell isst man das Gericht aus Schälchen mit Essstäbchen. Ich war jedoch so frei, habe es eingedeutscht und in einem tiefen Teller mit der Gabel gegessen. Hat auch geschmeckt.

Für 2 Personen:

- 2 Scheiben Schweinebauch
- 250 g Shiitakepilze (1 Schale)
- 2 Portionen Mienudeln
- Fischsauce
- Teriyakisauce
- 1/2 Tasse Wasser
- Sesamöl

Zubereitungszeit: Vorbereitungszeit 5 Min. | Garzeit 6 Min.



Und Schweinebauch und Shiitakepilzen

Schweinebauchscheiben quer in schmale Streifen schneiden und in eine Schale geben.

Shiitakepilze grob zerkleinern, kleine Pilze im Ganzen lassen und Pilze in eine Schale geben.

Mienudeln in kochendem Wasser 6 Minuten garen.

Kurz vor Ende der Garzeit Öl in einem Wok erhitzen und Schweinebauch und Pilze darin unter Rühren anbraten. Mienudeln dazugeben. Alles gut vermischen.

Mit Fischsauce und Teriyakisauce ablöschen. Wasser dazugeben. Alles gut vermischen und kurz köcheln lassen.

Gericht auf zwei tiefe Teller verteilen.

Servieren. Guten Appetit!