

Austernpilze aus dem WOK

Zutaten für 4 Portionen :

500 g Austernpilze,
1 große Zwiebel,
2 Knoblauchzehen,
2 EL Olivenöl,
100 ml Hühnerbrühe (Instant),
Salz,
frisch gemahlener weißer Pfeffer aus der
Mühle,
1 – 2 TL frischen Zitronensaft,
2 EL Weißwein,
etwas hellen Instant – Soßenbinder,
Garnierung: etwas gehackte Blatt Petersilie.

Zubereitung :

Die harten Steilansätze der Austernpilze entfernen. Austernpilze nicht waschen, weil sie sonst an Qualität und Aroma einbüßen. Dann die Austernpilze in ½ cm dünne Streifen schneiden. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein würfeln. Nun die Zwiebel in einem Wok in heißem Olivenöl hell andünsten, den Knoblauch dazugeben und kurz mitdünsten. Nun die Zwiebel- und Knoblauchmasse aus der Pfanne nehmen. Dann die Austernpilze bei starker Hitze 4 bis 5 Minuten im restlichen Olivenöl bissfest dünsten, dabei fortwährend mit dem Bratenwender umrühren. Nun die Zwiebel – Knoblauch – Masse, die Brühe und die Gewürze mit den Austernpilzen verrühren. Zitronensaft und Weißwein zugeben. Mit etwas Soßenbinder anrühren bis das Pilzgemüse ganz leicht sämig ist. Garnieren mit Blatt Petersilie und sofort servieren.

