Gemüse a la Oriental
Patpak Oriental

Herkunft: Thailand
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen
200 g Brokkoli
200 g Champignons
200 g Karotte(n)
100 g Lauch
100 g Sellerie
250 ml Gemüsebrühe
3 EL Reiswein
3 Chilischote(n) getrocknet
1 EL Sojasauce
1 Prise Salz
4 EL Öl

Vorbereitung
Den Broccoli, Lauch und die Champignons putzen und fein schneiden, die Karotten und Sellerie schälen und in feine Streifen schneiden. Die Chili im Mörser zerreiben.

Zubereitung
Das Öl in der Pfanne erhitzen, alle Gemüse hineingeben und etwa 5 Minuten unter dauerndem Umrühren anbraten. Nach und nach Gemüsebrühe dazugießen und alles mit Sojasauce, Knoblauchsalz und Chilis würzen. Weitere 5 Minuten zugedeckt köcheln lassen und dann sofort auf den Tisch bringen.

© 2024 coquina.de