Champignons in Kokossauce
Yē zhī mógū

Champignons in Kokossauce, auch bekannt als Yē zhī mógū, bieten eine interessante Geschmackskombination. Die zarten Champignons nehmen die cremige und leicht süße Kokosmilch gut auf, was ihnen eine samtige Textur und einen milden, exotischen Geschmack verleiht. Die Zugabe von Sojasauce bringt eine salzige Note, während Zwiebeln und Pfeffer für eine leichte Schärfe sorgen.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Pilzgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
600 g Champignons
10 EL Öl
2 Zehen(n) Knoblauch
250 ml Kokosmilch
6 TL Sojasauce
1 TL Salz
½ TL Pfeffer schwarz
1 EL Zucker
1 TL Kartoffelmehl
3 EL Wasser
3 Frühlingszwiebel(n)
1 TL Sesamöl


Champignons in Kokossauce

Vorbereitung
Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Frühlingszwiebeln waschen und fein hacken. Die Champignons putzen und in kochendem Wasser 1 Minute blanchieren. Abgießen und abtropfen lassen. Eine Pfanne vorbereiten.

Zubereitung
10 EL Öl in die Pfanne geben und erhitzen und den Knoblauch kurz anbraten. Die Champignons dazugeben und unter ständigem Wenden 1 Minute braten. Die Kokosmilch und Sojasauce hinzugeben. Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Das angerührte Kartoffelmehl beigeben und andicken lassen. Die Frühlingszwiebeln dazugeben, mit Sesamöl abschmecken und sofort servieren.

© 2026 coquina.de