Pilzsauce (Für Nudeln oder Reis)

Zutaten für: 4-8 Portionen

75	Gramm	Tongo-Pilze; getrocknete Chinesische Champignons
100	Gramm	Champignons, frisch (bis 200 g)
2	Essl.	Pflanzenöl
1/2	Teel.	Salz Pfeffer; a.d.M.
1/2	Teel.	Zucker
125	ml	Hühnerbrühe
1/2	Teel.	Glutamat
1/2	Teel.	Maisstärke
1	Essl.	Sojasauce
1	Essl.	Sherry

Anleitung:

Vorbereitung

Getrocknete Pilze in warmem Wasser 20 Minuten einweichen, dann die Stiele heraus schneiden und die Hüte in schmale Streifen teilen. Champignons putzen und blättrig schneiden

Zubereitung

Beide Pilzsorten in heißem Öl 2 1/2 Minuten rasch braten, salzen und pfeffern, Zucker und Glutamat darüber streuen, mit Hühnerbrühe auffüllen und 3 Minuten sanft köcheln.

Maisstärke erst mit vier Eßlöffel Wasser, dann mit Sojasauce und Sherry verquirlen und vorsichtig in die Sauce rühren, bis die Flüssigkeit gebunden ist

Servieren

Die Sauce über gekochten Reis oder Nudeln gießen.