Shitake-Poulet-Suppe mit Gojibeeren und roten Datteln

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

500 ml Wasser

10 Shitake-Pilze, getrocknet

Wasser aufkochen und getrocknete Shitake-Pilze beifügen. Pfanne von der Herdplatte nehmen und Pilze für 10 Minuten einweichen.

20 g Ingwer

1 Frühlingszwiebel, grün

6 Datteln, rot, getrocknet

1 EL Gojibeeren, getrocknet

4 Pouletschenkel

1 l Wasser

1 EL Reiswein

Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Grün der Frühlingszwiebel in 5 cm grosse Stücke schneiden. Rote Datteln und Gojibeeren waschen und zusammen mit den eingeweichten Shitake-Pilzen, dem Einweichwasser, den Ingwerscheiben, der Frühlingszwiebel, den Pouletschenkeln, dem Wasser und dem Reiswein in die Porzellanform geben.

Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum geben. Garen.

Heissluft feucht 140 °C während 1 Std.

1 TL Sesamöl

Salz

Pfeffer

Sesamöl nach dem Garen zugeben und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021