

Rezept für den September:

„Kinoko no Takikomi-Gohan“



Diesmal möchten wir Takikomi-Gohan (mit verschiedenen Zutaten gekochter Reis) mit Pfifferlingen als Herbstgericht vorstellen.

Zutaten (2-3 Portionen)

Reis ca.150g

Pilze (Pfifferlinge, Austernpilze und Shiitakepilze) insgesamt 150g

Speck 30g

Dashi (klare Brühe aus Bonito und Seetang) 150ml

Usukuchi-Soyyu (milde Sojasoße) 1EL

Mirin 1EL

Zubereitung

1. Den Reis waschen und 30 Minuten im Wasser einweichen, dann in einem Sieb abtropfen lassen.
✂ Siehe Rezept „Japanisches Frühstück“ vom 9. April 2021.
2. Die Austern- und Shiitake-Pilze in 5mm breite Teile schneiden.
3. Die Pfifferlinge vorbereiten (mit Mehl bestreuen und mit Wasser waschen, um Schmutz und Sand zu entfernen).
4. Den Speck und die Pfifferlinge in einer Pfanne anbraten (Es wird kein Öl hinzugefügt, da der Speck genug Fett hat).
5. Wenn die Pfifferlinge beginnen zu duften, den Herd ausschalten.
6. Reis, *Dashi*, *Usukuchi-Soyyu* und *Mirin* in einem Reiskocher vermengen.
7. Die Austern- und Shiitake-Pilze und gebratene Pfifferlinge und Speck hinzufügen, dann normal wie weißen Reis kochen.
8. Wenn der Reis gekocht ist, mit einem Reislöffel vorsichtig umrühren und 10 Minuten ziehen lassen.

(Speise: Frau NIWA Mikiko, offizielle Köchin der Generalkonsulin)