

Teryaki-Pilze

(Rezept aus: Klimatopf, Franziska Stöckli und Christine Brombach, AT Verlag)

Zutaten: (für 4 Personen)

- 1 EL Birnell (Birndicksaft)
- 1 EL helle Misopaste (Shiro-Miso)
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- 1 EL Tamari-Sojasauce
- 4 EL Wasser
- 350 g Pilze (idealerweise Riesenchampignons Portobello)

Zubereitung:

Für die Marinade (Teryaki-Sauce) Birnell, Misopaste, Öl, Sojasauce und Wasser in einem kleinen Topf geben, aufkochen und 1 -2 Minuten einköcheln lassen.

Die Pilze in einer Schüssel mit der Teryaki-Sauce mischen und mindestens 10 Minuten marinieren. Dann aus der Marinade nehmen, die Marinade beiseitestellen.

Die marinierten Pilze auf dem Grillrost oder in der Grillpfanne bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten grillen. Dabei mindestens zweimal wenden, sodass ein schönes Grillmuster entsteht. Vor dem Servieren die restliche Marinade über die Pilze geben.

Tipp: Die Teryaki-Pilze eignen sich sehr gut in einem Burger anstelle des Fleisch-Patties.

Es können auch andere Pilze, zum Beispiel braune Champignons oder Shitake verwendet werden. Diese kleineren Pilze dann allerdings in einer Bratpfanne anbraten.