



## Geschmorte Gurken mit Pilzen (China)



### Zutaten (10 Personen)

1,00	kg	Gurken
1,00	kg	Mischpilze
200,00	g	Frühlingszwiebeln (Cipolotti)
10,00	g	KNORR® Mise en Place Knoblauch 2 x 0.34 kg
5,00	g	Chilischoten
2,00	cl	Sesamöl
1,00	dl	Sojasauce
2,00	dl	Gemüsebouillon Professional KNORR
20,00	g	MAIZENA® Maisstärke 2.50 kg
2,00	g	Salz
3,00	g	KNORR® Aromat 1 x 1.00 kg

### Zubereitung

#### Vorbereitung:

- Gurken schälen, halbieren, entkernen und in 1 cm breite Stücke schneiden
- Mischpilze waschen und in gleichgrosse Stücke schneiden wie die Gurken
- Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden
- Chilischoten entkernen und in feine Streifen schneiden
- Bouillon nach Anleitung herstellen

#### Zubereitung:

- Gurken in Sesamöl und Knoblauch andünsten



- Pilze und Chilischoten beifügen und mitdünsten
- Fond einreduzieren
- mit Sojasauce und Bouillon ablöschen
- mit Maizena abbinden und das Gericht knackig garen
- mit Salz und Aromat würzen
- Anrichten und mit den Frühlingszwiebeln garnieren