

Pilz-Bulgogi (koreanisches Barbecue)



Zutaten

- 400 g Austernpilze
- 100 g Karotten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 EL Rapsöl

Für die Marinade:

- 1/2 EL Gochujang
- 1/2 Birne (oder Apfel)
- 1/2 Zwiebel
- 2 Zehen Knoblauch
- 10 g Ingwer
- 5 EL Sojasauce
- 2 TL Sesamöl

Zubereitung

Beilagen

- Reis
- Kimchi
- blanchierte Sojasprossen
- Gurkenscheiben mit Sojasauce und Chiliflocken

Quelle: <https://www.eat-this.org/veganes-pilz-bulgogi/>

From:

<http://www.fritzwiki.de/> - **FritzWiki**

Permanent link:

<http://www.fritzwiki.de/doku.php?id=rezepte:kochen:pilz-bulgogi>

Last update: **23.03.2025 12:15**

