

Leichte asiatische Kaninchen-Pfanne

 happy-mahlzeit.com/2019/12/11/leichte-asiatische-kaninchen-pfanne/

Zutaten für 2 Personen:

- 300g Kaninchenrücken
- 100g Austernpilze
- 2 Eier
- 50ml Soja-Sauce
- 1/2 Bund Schnittlauch
- frischer Thymian
- Ingwer
- 1 Zitrone
- 1 Knoblauchzehe
- Chili
- Salz
- Pfeffer

Zubereitung:

Das Kaninchen vom Knochen auslösen, waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Von den Austernpilzen den hinteren Stiel entfernen und in 3 gleich große Stücke schneiden. Den Schnittlauch in Ringe schneiden, 1 Knoblauchzehe abziehen und in feine Scheiben schneiden. Das Ganze zusammen in einer Pfanne in Öl anbraten.

Während des Anbratens etwas Thymian dazugeben. Gleich zu Anfang das Fleisch und die Austernpilze mit Salz, Pfeffer und etwas getrockneten Chili würzen. Ein kleines Stück Ingwer schälen, fein reiben und mit etwas Abrieb der Zitrone in die Pfanne geben.

Zum Schluß die Eier über der Pfanne zerschlagen und mit dem Kaninchen und den Pilzen vermengen. Wer mag, kann einen Schuss Soja-Sauce dazugeben.

Rezept: Steffen Henssler

Quelle: Topfgeldjäger vom 13.12.2011