



Umami-Paste

Zutaten für 10 Portionen

- » 25 g getrocknete Steinpilze
- » 50 g Walnüsse
- » 2 Zehen Knoblauch
- » 1 Schalotte
- » 60 g getrocknete Tomaten in Öl
- » 40 g Tomatenmark
- » 50 g schwarze Oliven *entsteint*
- » 20 g Kapern
- » 2 EL Salz
- » 1,5 EL Rauchsatz
- » 1 TL Kräuter der Provence
- » 4 EL Hefeflocken
- » 50 g Reissessig
- » 100 ml Sojasauce
- » 30 g Ketchup Manis *dicke, süße Sojasauce*

Zubereitung

Vorbereitung

1. Steinpilze mit 70 ml kochendem Wasser übergießen und ziehen lassen.

2. Walnüsse hacken.

3. Knoblauch und Schalotte schälen und fein hacken.

4. Getrocknete Tomaten hacken.

Zubereitung

1. 2 EL Öl aus den getrockneten Tomaten in einer Pfanne erhitzen.

2. Steinpilze ausdrücken und zusammen mit Tomatenmark, Knoblauch, Schalotte, getrockneten Tomaten, Oliven und Kapern in der Pfanne anbraten.

3. Walnüsse, Salz, Rauchsatz, Kräuter der Provence und Hefeflocken unterrühren und etwa 5 Minuten anschwitzen.

4. Mit Reissessig, Sojasauce und Ketchup Manis ablöschen und bei geringer Hitze 30–35 Minuten einkochen lassen.

5. Die Mischung fein pürieren. Sollte die Paste zu dünnflüssig sein, nochmals einkochen lassen, bis sie dicker wird.

6. Die Paste noch heiß in sterile Schraubgläser füllen und im Kühlschrank aufbewahren.