Tofu nach Hausmannsart
Jia chang dòufu

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 45 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
450 g Tofu
150 g Schweinehack
500 ml Öl zum Frittieren
Für die Sauce
3 Zehen(n) Knoblauch
1 Frühlingszwiebel(n)
5 EL Öl zum Braten
1 EL Sambal Oelek
300 ml Gemüsebrühe
1 ½ EL Zucker
½ TL Salz
1 EL Essigessenz (25 %)
2 EL Kao-Liang-Schnaps
½ TL Kartoffelmehl
2 EL Sesamöl
2 cm Ingwer

Vorbereitung
Den Tofu in 6 * 3 * ½ cm große Stücke schneiden. Den Knoblauch und den Ingwer fein hacken. Das gehackte Schweinefleisch in 400 ml Wasser 3 bis 5 Minuten kochen. Das Fleisch auf ein Sieb geben und abtropfen lassen, das Wasser wegschütten. Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken, dann das Frittieröl darin erhitzen und den Tofu unter Rühren 2 bis 3 Minuten frittieren, bis er schön hell-goldbraun ist. Den Tofu etwa 30 Minuten in Wasser ziehen lassen, so dass er schön weich wird. Die Frühlingszwiebeln inzwischen klein schneiden. Den Knoblauch und Ingwer schälen und fein hacken.

Zubereitung
Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken. Das Öl zum Braten heiß werden lassen und den Knoblauch, den Ingwer und das Sambal Oelek darin anbraten. Mit der Brühe ablöschen. Sobald diese wieder heiß ist, das gekochte Schweinemett sowie den Tofu hinzufügen und auf kleiner Flamme garen lassen. Den Zucker, das Salz, den Essig und den Li-Ji-Schnaps dazugeben und alles leicht kochen lassen, bis sich die Flüssigkeit etwas reduziert hat. Das Kartoffelmehl mit 3 EL Wasser und dem Sesamöl verrühren und beifügen. Dabei alles unter Rühren zum Kochen bringen. Die Frühlingszwiebeln unterrühren, alles anrichten und servieren.

© 2024 coquina.de