Tempeh süßsauer
Tempe asam manis

Herkunft: Indonesien
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 30 dimension

Zutaten für 4 Portionen
450 g Tempeh
1 EL Tamarindenmark
250 ml Wasser
5 EL Palmzucker
3 EL Ketjap manis

Vorbereitung
Tempeh der Länge nach halbieren, in etwa 1 cm breite Streifen schneiden (das ergibt etwa 30 Stück).

Zubereitung
Öl in einer großen Pfanne erhitzen, Tempehscheiben portionsweise bei mittlerer Hitze 2 bis 3 Minuten von beiden Seiten knusprig braten. Darauf achten, dass die Scheiben gut durchgebraten sind, denn nur dann verliert das Tempeh seinen leicht säuerlichen Geschmack. Fertiges Tempeh herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Wenn alle Tempehscheiben fertig sind, sollte nur noch wenig Öl in der Pfanne sein (evtl. nachgießen). Für die Sauce das Tamarindenmark in dem heißen Wasser einweichen, verrühren, bis das Wasser dick und braun wird, und durch ein Sieb streichen. Den Saft auffangen und mit dem Palmzucker und der süßen Sojasauce vermischen. Die Sauce in die Pfanne geben und köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Dann Tempeh mit in die Pfanne geben und vorsichtig mit der Sauce vermischen. Das Gericht heiß oder kalt servieren.

© 2024 coquina.de