



Scharfer Tofu mit Frühlingszwiebeln

Zutaten für 4 Personen

- » 800 g fester Tofu
- » Pflanzenöl zum Braten
- » Maisstärke zum Wenden des Tofus
- » 150 g Butter
- » 12 kleine Schalotten *insgesamt 350 g*
- » 8 frische, nicht zu scharfe rote Chilischoten, nach Belieben von den Samen befreit, in dünne Streifen geschnitten
- » 10–12 Knoblauchzehen, zerdrückt
- » 1 EL gehackter frischer Ingwer
- » 3 EL süße indonesische Sojasauce *kecap manis*
- » 3 EL helle Sojasauce
- » 4 EL dunkle Sojasauce
- » 2 EL Zucker
- » 4–5 EL grob zerstoßene schwarze Pfefferkörner
- » 16 kleine, dünne Frühlingszwiebeln, in 3 cm lange Stücke geschnitten

Zubereitung

Vorbereitung

1. Tofu in große Würfel (ca. 3 x 2 cm) schneiden.

2. Tofuwürfel in etwas Maisstärke wenden und überschüssige Stärke abklopfen.

3. Schalotten und Frühlingszwiebeln in 3 cm lange Stücke schneiden.

4. Chilischoten in dünne Streifen schneiden und nach Belieben von den Samen befreien.

5. Knoblauchzehen zerdrücken.

6. Ingwer hacken.

Zubereitung

1. Eine große Bratpfanne oder einen Wok 5 mm hoch mit Pflanzenöl füllen.

2. Tofu portionsweise ins heiße Öl geben und goldgelb braten, bis sie rundum gebräunt sind.

3. Gebratenen Tofu auf einem Papiertuch abtropfen lassen und das Öl aus der Pfanne entfernen.

4. Butter in die Pfanne geben und zerlassen.

5. Schalotten, Chilischoten, Knoblauch und Ingwer hinzufügen und bei mittlerer Temperatur 15 Minuten braten, bis alles glasig und weich ist.

6. Sojasaucen und Zucker unterrühren und dann schwarzen Pfeffer einstreuen.

7. Die Tofuwürfel 1 Minute in der Sauce erwärmen.

8. Abschließend die Frühlingszwiebeln untermischen und heiß servieren.