

Mapo Tofu

40–50 Min

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

60 ml	Öl
250 g	Faschiertes
0.5 EL	Tomatenmark
400 g	Tofu
150 ml	Gemüse- oder Hühnerbrühe
60 ml	Wasser
0.5 EL	Sesamöl
1 EL	Sojasauce
1 EL	Maisstärke
1 TL	Ingwer gemahlen
2 TL	Chili Peperoncini Birdseye
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Knoblauch granuliert
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz
0.5 TL	Paprika edelsüß spezial

Zubereitung

1. Zunächst die Hälfte des Öls in einer Pfanne erhitzen und Kotányi Chili-Peperoncini-Birdseye hinzufügen. Bei schwacher Hitze etwa fünf Minuten braten und dann vom Herd nehmen. Den Tofu in Würfel schneiden. Nun einen Topf mit Wasser zum Kochen bringen und den Tofu hineingeben. Zwei Minuten lang kochen, dabei darauf achten, dass der Tofu nicht zerfällt.
2. Nun das restliche Öl in einem Wok erhitzen, das Schweinefleisch, die Gewürze und den gemahlenen Ingwer hinzugeben und zehn Minuten lang anbraten. Das Tomatenmark hinzufügen und eine weitere Minute braten. Tofu zugeben und zwei Minuten anbraten. Mit der Brühe aufgießen und fünf Minuten kochen lassen.
3. Im nächsten Schritt Wasser, Sesamöl, Sojasauce und Maisstärke in einer Schüssel vermengen. In den Wok geben und drei Minuten lang unter Rühren kochen. Die Hälfte des Chili-Öls hinzugeben, weitere zwei bis drei Minuten kochen und vom Herd nehmen. Mit gekochtem Reis und dem restlichen Chili-Öl servieren.