



Tofu in Sojasauce mit Frühlingszwiebeln (China)



Zutaten (10 Personen)

1,00	kg	Tofu
20,00	g	5 Spices Chinagewürz
50,00	g	Tempura Mehl
50,00	g	SAIS® Goldflex 1 x 12.00 l
300,00	g	Frühlingszwiebeln (Cipolotti)
50,00	g	Palmzucker
1,00	dl	Sojasauce
2,00	dl	Hühnerbouillon Professional KNORR
15,00	g	MAIZENA® Maisstärke 2.50 kg
5,00	cl	Austernsauce
1,00	dl	Sake (Reiswein)

Zubereitung

Vorbereitung:

- Tofu in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden und mit Chinagewürz marinieren
- Frühlingszwiebeln waschen, die grünen Stengel in feine Ringe und den Rest in ca. 5 cm lange Stücke schneiden

Zubereitung:

- Tofuwürfel mit Tempuramehl stäuben und in Goldflex goldbraun anbraten
- Tofu warmstellen
- das Weisses der Frühlingszwiebeln andünsten, salzen und knackig garen lassen
- mit dem Tofu warmstellen



- Pfanne mit Sojasauce und Bouillon ablöschen
- leicht einkochen lassen und mit Maizena abbinden
- mit Austernsauce und Reiswein verfeinern
- das Grün der Zwiebeln beifügen und kurz in der Sauce ziehen lassen
- Tofu und Frühlingszwiebeln in dieser Sauce wenden und anrichten