Asiatische Hackfleisch Sauce „Mapo Doufu“

- **Küche:**Asiatisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 30m

window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });

Schnell gemacht, einfallsreiche „Cross – Over“ – Küche für jeden Tag

Zutaten

- 300 g gemischtes Hackfleisch, zerbröselt
- 400 g fester Tofu in 1,5 cm großen Würfeln
- 50 ml Reis Wein
- 60 ml Brühe oder Gemüsebrühe
- 4 Frühlingszwiebeln, schräg in dünne Scheiben geschnitten
- 1 Knoblauch Zehe, fein gewürfelt
- 4 El Soja Sauce
- 2 El Olivenöl
- 1 El frisch geriebener Ingwer
- 1 El Sichuan Pfeffer aus dem Asia Shop
- 1 El Bohnenpaste aus dem Asia Shop
- 1 Tl Zucker
- 2 Tl Weizenstärke
- Gemahlener Chili nach Geschmack, Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Die Tofu Würfel mit 2 El Soja Sauce und etwas Reis Wein marinieren, den Sichuan Pfeffer in einer kleine Pfanne rösten, bis er duftet, danach mörsern oder fein zerkleinern.

Schritt2

Das Hackfleisch zerbröseln und mit der restlichen Soja Sauce mischen, marinieren. Salzen, pfeffern und mit 1 El Speisestärke mengen.

Schritt3

In heißem Olivenöl (Wok oder große Bratpfanne) und großer Hitze, kräftig anbraten bis sich eine knusprige, schmackhafte Kruste gebildet hat.

Schritt4

Mit dem Sichuan Pfeffer und Chili würzen und den Ingwer sowie die Bohnenpaste und den Zucker dazu geben.

Schritt5

Mit dem Reis Wein und der restlichen Soja Sauce ablöschen, ev. noch etwas Wasser zufügen.

Schritt6

Bei mittlerer Hitze mit den Frühlingszwiebeln 5 min. köcheln lassen und den eingelegten Tofu samt Marinade 2 - 3 min. mit erhitzen. Ev. leicht mit etwas angerührter Speisestärke binden.

Schritt7

Dazu schmeckt mir ein trockener Reis.

Rezeptart: Hackfleischgerichte **Tags:** hackfleisch, tofu

https://www.gekonntgekocht.de/rezept/asiatische-hackfleisch-sauce-mapo-doufu/