

Mapo Tofu

<https://www.youtube.com/shorts/f24G3pHjKGU>

Sichuan Pfeffer rösten und mörsern. Schwarzbohnen (Dou Chi) und fermentierte Chilibohnenpaste (Pi Xian Dou Ban Jiang) feinhacken. Tofu in Würfel schneiden und in Salzwasser aufkochen.

Rinderhack mit Ingwer und Knoblauch in Öl anbraten. Dann die Bohnenpaste und das Sichuanpfeffer dazu. Mit Hühnerbrühe ablöschen. Mit Zucker, heller und dunkler Sojasauce abschmecken.

Gekochten Tofu dazu geben. Mit Kartoffelstärke andicken. Jungzwiebel und Sichuanpfeffer als Topping und mit Reis genießen.

Szechuan Chicken

- 2-3 Pollo Fino
- 1/2 Rote Paprika
- 1/2 Grüne Paprika
- 1/2 Metzgerzwiebel
- 1 Chinesischer Knoblauch (alternativ auch normaler Knoblauch möglich)
- 4-5 getrocknete Thai Chilis
- 1 Frühlingslauch
- 2 EL Szechuan Pfeffer
- Cashew Nüsse

Hähnchen Marinade:

- 1 EL Sesamöl
- 2 EL brauner Zucker
- 1 Prise Five Spice Powder
- 3 EL helle Sojasoße
- 1 1/2 EL Stärke

Soße:

- 2 TL Sriracha
- 2 EL helle Sojasoße
- 2 EL Hoisin Soße
- 3 EL Chinesischer Kochwei

From:
<https://wiki.moppert.de/> - Familien Wiki

Permanent link:
<https://wiki.moppert.de/doku.php?id=rezepte:mapo>

Last update: 2026/03/04 20:14



