

## Tofu im Tontopf

3 bis 4 getrock. schwarze Pilze	1 getrock. Kammuschel	1 EL getrock. Garnelen
60 g Hühnerbrust, durchgedreht	60 g mageres Schweinefleisch	30 g Garnelenfleisch
4 quadrat. Tofustücke (a 140 g)	4 Frühlingszwiebeln	3 Sch. Ingwerwurzel
1 TL Salz	1/4 L Hühnerbrühe	Sesamöl

Pilze, Muschel und Garnelen in den feuerfesten Gefäßen, in denen sie 25 min. eingeweicht wurden, auf einen Rost in den Wok oder in einen Dämpfer setzen. Zugedeckt bei hoher Temperatur etwa 15 Minuten dämpfen, bis sie weich sind, dann gut abtropfen lassen.

Die Stiele der Pilze, entfernen und die Hälfte der Hüte in kleine Würfel schneiden. Das durchgedrehte Hühner-, Schweine- und frische Garnelenfleisch vermischen und leicht salzen.

Alle Tofuquadrate vierteln und in der Mitte jedes Viertels einen Schlitz einschneiden. Auf der einen Seite Fleischmasse einfüllen, auf der anderen Seite Pilzwürfel. Dann die Stücke in einen Tontopf legen.

Die Frühlingszwiebeln schräg in Scheiben schneiden und mit Ingwer, den restlichen Pilzen, der in Streifen geschnittenen Kammuschel und den eingeweichten Garnelen in den Topf geben. Salz, eine Prise Pfeffer, Sesamöl und Brühe hinzufügen.

Den Topfinhalt zum Kochen bringen und etwa 30 Minuten leise köcheln lassen. Das Gericht im Topf servieren.

Chinesisch am 03. Januar 2019