

## Pfeffrig-scharfer Tofu

4 quadr. St. weicher Tofu (a 140 g)	200 g mageres Rindfleisch	3 Frühlingszwiebeln
2 bis 3 EL Rapsöl	3 Knoblauchzehen	
<b>Würzmischung/Sauce:</b>		
1 TL gerieb. Ingwerwurzel	1 EL ferment. schwarze Bohnen	2 rote Chilischoten
2 EL helle Sojasauce	1 bis 2 TL scharfe Bohnenpaste	1/2 TL Salz
1 1/2 TL Zucker	1/2 TL Sichuanpfefferkörner	1/4 L Hühnerbrühe
1 EL Maisstärke		

Den Tofu in kleine Würfel schneiden und beiseite stellen. Das Rindfleisch fein zerkleinern (durchdrehen), die Frühlingszwiebeln fein hacken.

Das Öl in einem Wok erhitzen und Rindfleisch, Frühlingszwiebeln und Knoblauch unter Rühren braten, bis sie halb gegart sind.

Ingwer, fermentierte Bohnen, Chilischoten, Sojasauce und scharfe Bohnenpaste hinzufügen. Alles etwa 5 Minuten unter Rühren braten, dann - mit Ausnahme der Maisstärke - die restlichen Zutaten für Würzmischung und Sauce dazugeben und zum Kochen bringen. Tofuwürfel hineingleiten und bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen, anschließend vorsichtig die mit etwas kaltem Wasser vermischte Maisstärke unterrühren und die Sauce köcheln lassen, bis sie eindickt.

Um dem Gericht zusätzlich Aroma zu verleihen, kurz vor dem Servieren einige Stückchen roter Chilischote und etwas zerstoßenen Sichuanpfeffer darüberstreuen.

Chinesisch am 01. Januar 2019