

## Gefüllter Tofu

4 quadrat. Tofustücke (a 140 g)	1/4 L Rapsöl	2 Scheiben Schinken (a 45 g)
8 Wasserkastanien	125 g fettes Schweinefleisch	2 EL Bambussprossen
1 Eiweiß, geschlagen	60 g Maisstärke	4 Sch. Ingwerwurzel
2 Frühlingszwiebeln	4 Knoblauchzehen, gehackt	
<b>Sauce:</b>		
175 ml Hühnerbrühe	1 EL helle Sojasauce	2 TL Reiswein
1/2 TL Salz	1/2 TL Zucker	2 TL Maisstärke

Die Tofuquadrate einzeln auf die Handfläche legen und vorsichtig in vier dreieckige Stücke schneiden. Das Öl in einem Wok erhitzen und den Tofu darin braten, bis er außen groß und leicht blasig ist.

Herausheben und abtropfen lassen. Jedes Stück auf einer Seite einschneiden.

Schinken, Wasserkastanien, Schweinefleisch und Bambussprossen fein zerkleinern (durchdrehen), vermischen und in die Tofu-Dreiecke füllen.

Die Schnittseiten in das Eiweiß tauchen und anschließend in die Maisstärke, dann etwa 2 1/2 Minuten vorsichtig im Öl braten, bis der Tofu sehr knusprig und die Füllung gar ist. Herausnehmen, gut abtropfen lassen und auf einer Servierplatte anrichten.

Ingwer, Frühlingszwiebeln und Knoblauch im Öl etwa 45 Sekunden sautieren, dann die bereits vermischten Saucenzutaten dazugeben und alles unter Rühren köcheln lassen, bis die Sauce eindickt. Über den Tofu geben und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 02. Januar 2019