

Tofu in Consommé

6 quadrat. St. weicher Tofu (a 140 g) 3 Eiweiß 1 EL Schweineschmalz
1 1/2 EL Maisstärke 1 1/4 L klare Hühnerbrühe Salz, weißer Pfeffer
500 g frischer Kopfsalat

Den Tofu in eine Schüssel geben und zerdrücken, so daß eine glatte Masse entsteht. Das Eiweiß kräftig schlagen und unter den Tofu rühren.

Schweineschmalz und die mit etwas kaltem Wasser vermischte Maisstärke hinzufügen und unterschlagen, bis alles gründlich vermischt ist. In eine leicht geölte quadratische Blechform gießen und auf einen Rost in den Wok oder Dämpfer stellen. Zugedeckt etwa 14 Minuten köcheln lassen. Wenn die Masse fest ist, herausnehmen und abkühlen lassen.

Anschließend in rechteckige Stücke schneiden.

Die Brühe zum Kochen bringen und salzen und pfeffern. Das Gemüse gründlich waschen, in einzelne Blätter trennen, dann in eine Servierschüssel legen und die Tofustücke daraufgeben. Die kochende Brühe darübergießen und das Gericht sofort servieren.

Chinesisch am 01. Januar 2019