



**RICHTIG CHINESISCH KOCHEN
MIT DEM RESTAURANT Juli**

Ma Po Tofu 麻婆豆腐

Zutaten:

- Rindfleisch (klein gehackt)
- festen Tofu (natur)
- frischen Ingwer
- Knoblauch
- Frühlings-zwiebeln
- Erdnussöl
- Sichuanpfeffer-Öl
- Sesamöl
- Laoganma-Schwarze Bohnenpaste
- Dunkle Sojasauce
- Speisestärke (in Wasser angerührt)
- Chilipulver
- Zucker
- Salz
- Pixian Chili-Bohnenpaste

*Genaue Mengenangaben findet man in chinesischen Kochbüchern selten. Man kocht nach Gefühl.

1. Rindfleisch hacken und beiseitestellen.
2. Wok erhitzen, Erdnussöl und dann das Hackfleisch hinzugeben.
3. Rindfleisch anbraten, bis die Farbe sich ändert.
4. Pixian-Bohnenpaste zugeben und kurz anbraten.
5. Gehackte Frühlingszwiebeln, Ingwer und Knoblauch zugeben.
6. Chilipulver zugeben (optional).
7. Fleischbrühe und dann einen großen Löffel Wasser zugeben.
8. Tofu mit der Soße kochen, dann Zucker, Salz, Sichuanpfeffer-Öl, Laoganma-Schwarze Bohnenpaste sowie dunkle Sojasoße dazugeben und bei niedriger Hitze kurz garen.
9. Etwas Speisestärke hinzugeben, um die Soße zu binden.
10. Sesamöl, gehackten Ingwer und Frühlingszwiebeln dazugeben.
11. Alle Zutaten unter Rühren kurz anbraten.



慕尼黑孔子学院

Konfuzius-Institut München