

TOFUBÄLLCHEN

Tofubällchen sind was ganz Besonderes. Die Wasserkastanien sorgen für Biss bei den Tofubällchen, die am besten schmecken, wenn sie wirklich direkt serviert werden, also außen noch schön knusprig sind. Die süßsaure Sauce passt aber auch sehr gut zu Fisch oder hellem Fleisch, sagt Herr Wu vom Hotspot Berlin.

4 PORTIONEN • DAUER > 30 min • SCHWIERIGKEITSGRAD mittel • Chinesische Küche

ZUTATEN

- 4 getrocknete Mu-Err-Pilze
- 10 Wasserkastanien (ca. 50 g, aus der Dose, in Wasser eingelegt)
- 1 Block fester Tofu, in Wasser eingelegt (ca 550 g)
- 2 rote Paprikaschote
- 2 gelbe Paprikaschote
- 4 mittelgroße weiße Champignons
- 300 ml Gemüsebrühe
- 2 EL Zucker
- 100 ml Chinkiang -Essig
- 2 EL Sojasauce
- 1 TL Kartoffelstärke
- Rapsöl zum Frittieren

ZUBEREITUNG

1. Die Mu-Err-Pilze mit kochendem Wasser überbrühen und ca. 1 Stunde einweichen, dann abschütten, abspülen und abtropfen lassen.
2. Wasserkastanien klein schneiden in eine Schüssel geben.
3. Den Tofublock mit der Hand zerdrücken. Mit Ei, den Wasserkastanien und 1 guten Prise Salz vermischen.
4. Reichlich Öl zum Frittieren auf 170–180 Grad erhitzen.
5. Aus der Masse 16 Bällchen formen und im heißen Fett ca. 3 Minuten vorfrittieren.
6. Mit dem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen
7. Paprikaschoten putzen und waschen, Champignons putzen, beides in ca. 1 cm große Würfel schneiden, ebenso die Mu-Err-Pilze klein schneiden.
8. Brühe, Zucker, Essig und Sojasauce aufkochen und die Flüssigkeit um etwa ein Drittel einkochen Die Stärke mit wenig kalter Wasser anrühren und die Sauce damit binden, Gemüse Würfel zugeben und noch ca. 1 Minute kochen. Gemüse hineingeben und 2 min kochen.

9. Währenddessen die Tofubällchen zum zweiten Mal frittieren, sodass sie goldbraun und knusprig sind.
10. Aus dem Öl nehmen, auf Küchenpapier kurz abtropfen lassen, auf Tellern anrichten und mit der Sauce übergießen.

▷ Duftender Basmati- oder Jasminreis sind eine perfekte Beilage.