

Rezepte Chuang Shu-Chen

Annis Sojabohnen

Zutaten: frische Sojabohnen Gewürze: Annis
(Schale noch vorhanden) Salz

Zubereitung:

1. Bohnen waschen und kochen.
2. Nachdem die Bohnen weich gekocht sind (ca. 3- 5 Minuten), 2/3 des Wassers wegschütten.
3. Annis und Salz in den Topf hinzufügen und 1 min. weiterkochen lassen.
4. Herd ausschalten und das Ganze noch ein wenig ziehen lassen.
5. Warm servieren.

Tofu mit faschiertem Fleisch

Zutaten: Faschiertes Fleisch Gewürze: Ingwer
Tofu ChilisaUCE
Jungzwiebeln Sojasauce
Zwiebel Zucker
Knoblauch Schnaps
Stärkemehl

Vorbereitung:

1. Zwiebel, Knoblauch und Ingwer fein hacken.
- Tofu in ca. 1 cm große Würfel schneiden und in heißem Wasser ziehen lassen.
2. Jungzwiebeln und ca. 2 Scheiben Knoblauch fein hacken.

Zubereitung:

1. Zwiebel und Ingwer rösten bis goldbraun sie goldbraun sind.
2. Knoblauch hinzufügen und Feuer zurückschalten.
3. Faschiertes Fleisch mit ein paar Tropfen Schnaps anrösten bis es locker ist und Feuer wieder aufdrehen.
4. Mit Sojasauce, ein wenig Zucker und Salz würzen.
5. Stärkemehl mit Wasser verdünnen und hinzugeben
6. Je nach Wunsch mit ChilisaUCE würzen.
7. Kleinwürfelige Tofustücke abtropfen lassen und hinzufügen.
8. Mit Jungzwiebeln und Knoblauch garnieren.

Tofutasche

Zutaten: 1 Stück Tofu Gewürze: Zucker
¼ Becher Sauerrahm Likör/ Schnaps
Biosinen
Blätterteig /Strudelteig
Ei
(Semmelbröseln)

Zubereitung:

1. Tofu mit einer Gabel fein zerdrücken.
2. Biosinen fein hacken.
3. Zucker in Likör zerschmelzen lassen.
4. Sauerrahm, Tofu, Rosinen und Zucker und Likör zu einer Masse vermengen.
Bei zu nasser Masse Semmelbröseln hinzufügen.
5. Blätterteig in 12 gleich große Teile schneiden.
6. 1 EL Masse auf jedes Stück geben.
7. Taschen formen – am besten Ecken übereinanderschlagen.

8. Mit Ei bestreichen.
9. Taschen im 180°C vorgeheiztem Ofen backen.