

Tofu Sweet & Sour von soi

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/12161/tofu-sweet-and-sour>

Tags: Vegetarisch

2.0 Stück Knoblauchzehen	
6 cl Sojasauce	
2 cl Sesamöl	
1.25 kg Tofu	Tofu in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch, Sesamöl und Sojasauce verrühren, mit Tofu mischen, zugedeckt ca. 15 Min. marinieren.
150 g Frühlingszwiebeln	
4.0 Stück Pepperoni	
5.0 Stück Ananasscheiben	Bundzwiebeln in feine Ringe schneiden, Grün beiseite stellen.
6 cl Sojasauce	
70 g Maisstärke/Maizena	
6 cl Essig	
5.0 dl Bouillon (flüssig)	
70 g Zucker	
100 g Ketchup	Öl im Wok oder einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Tofu portionenweise je ca. 5 Min. rührbraten. Herausnehmen, zugedeckt beiseite stellen. In derselben Pfanne evtl. nochmals etwas Öl begeben, heiss werden lassen. Bundzwiebeln ca. 1 Min. rührbraten. Ananas und Pepperoni begeben, ca. 3 Min.iterrührbraten. Bouillon, Sojasauce, Zucker und Ketchup verrühren, dazugiessen. Tofu wiederbegeben, aufkochen, ca. 3 Min. köcheln. Beiseite gestelltes Bundzwiebelgrün darüberstreuen.
1.0 kg Basmatireis	