

vegane Thai Erdnuss-Ramen

von Ramona Kronenberg

Mengen für 50 Personen

Quelle: <https://fooby.ch/de/rezepte/17187/veganes-pad-thai?startAuto1=0&menge=10>

3.25 kg Tofu	Tofu mit Maizena mischen und in Öl goldbraun anbraten. Sojasauce und Agavensirup dazugeben, mischen und von der Hietze nehmen.
750 g Erdnüsse (gesalzen)	
2.5 kg Limetten	2.5 Stk
50 Stück Knoblauchzehen	
12.5 Stück Rüebl	Öl in einer Pfanne erwärmen. Knoblauch, Ingwer und Currypaste andämpfen. Bouillon, Kokosmilch, Erdnussbutter und Sojasauce begeben, aufkochen. Hitze reduzieren, ca. 10 Min. köcheln. Rüebl und (Pak Choi) begeben, ca. 5 Min. köcheln.
37.5 g Frühlingszwiebeln	"bundzwiebeln" Stück - nicht gramm
5.5 dl Ahornsirup	
3.75 dl Sojasauce	
125 g Maizena	
1.25 kg Erdnussbutter	
5 dl Kokosmilch	
250 g Rote Currypaste	
250 g Ingwer	
3.25 kg Reismudeln	Ramen in siedendem Salzwasser 4 Minuten kochen, abtropfen
10 Liter Bouillon (flüssig)	

Tofu & Reismudeln

Tofu im Wok oder in einer Bratpfanne im heissen Öl anbraten, in eine Schüssel geben, beiseite stellen. Reismudeln in einer Schüssel mit kochendem Wasser übergießen, zugedeckt ca. 10 Min. quellen lassen, abtropfen, beiseite stellen.

Gemüse

Öl im Wok oder in einer Bratpfanne erhitzen, Bundzwiebeln ca. 1 Min. rührbraten, Knoblauch begeben, 1 Min. mitbraten, Peperoni und Rüebl begeben, ca. 2 Min. fertigbraten.

Sauce

Bouillon und alle Zutaten bis und mit Limettensaft zum Gemüse geben, aufkochen. Maizena mit dem Wasser anrühren, begeben, aufkochen, einige Min. köcheln. Beiseite gestellten Tofu, Reismudeln und die Hälfte des Bundzwiebelgrüns begeben.

Anrichten

Pad Chai in Schalen anrichten, mit dem restlichen Bundzwiebelgrün, Limettenschnitzen, Erdnüssen und Koriander bestreuen.