Rezept

Tofu-Marinade

Ein Rezept von Tofu-Marinade, am 29.04.2024

Zutaten

- **50 ml** helle chinesische Sojasauce
- **1 Stück** Sternanis
- **3 Zweige** Japanische Minze
- **50 ml** Shaoxing-Reiswein
- **3 TL** Zucker

Rezeptinfos

Schwierigkeitsgrad leicht

Zubereitung

1. Sojasauce, Reiswein, Sternanis und Zucker in einen Topf geben, 150 ml Wasser zugießen. Alles aufkochen, 15 Min. köcheln lassen. Minzeblätter waschen, abzupfen und in den Sud geben. Den heißen Sud über den Tofu gießen, abkühlen lassen. Am besten über Nacht im Kühlschrank marinieren.