

Rezept

Reissuppe mit Räuchertofu

Ein Rezept von Reissuppe mit Räuchertofu, am 27.04.2024

Zutaten

¼ Kopf Chinakohl	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	20 g frischer Ingwer
1 kleine frische rote Chilischote	6 EL neutrales Pflanzenöl
200 g gekochter Basmatireis	1 Prise Zucker
2 EL Sojasauce	800 ml Gemüsebrühe (selbst gemacht oder Instant)
Salz	250 g Räuchertofu
4 Frühlingszwiebeln	4 EL gesalzene geröstete Erdnusskerne

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

Zubereitung

1. Das Chinakohlviertel waschen, vom Strunkteil befreien und in Streifen schneiden oder hobeln. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen, Zwiebel in kleine Würfel, Knoblauch in Scheibchen schneiden. Den Ingwer schälen und fein reiben. Die Chilischote waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden.
2. Im Wok oder in einer großen Pfanne 4 EL Öl erhitzen. Reis, Zwiebel und Knoblauch darin ca. 8 Min. braten. Chinakohl, Ingwer und Chili dazugeben. Mit dem Zucker würzen und ca. 2 Min. weiterbraten. Sojasauce und Brühe dazugeben. Aufkochen und offen bei mittlerer Hitze 8 Min. kochen, dann salzen und warm stellen.
3. Inzwischen den Tofu in mundgerechte Würfel schneiden. In einer Pfanne das übrige Öl erhitzen und den Tofu darin goldbraun braten. Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in dünne Ringe schneiden. Erdnüsse grob hacken. Beides zum Tofu geben, etwas salzen und ca. 2 Min. braten. Die Suppe in vorgewärmten Schalen servieren, dazu den Pfannentofu.