

## Rezept

# Rotes Schwarzkohlcurry mit frittiertem Tofu

Ein Rezept von Rotes Schwarzkohlcurry mit frittiertem Tofu, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>1 kg</b> Schwarzkohl	<b>2 EL</b> Erdnussöl
<b>1 EL</b> rote Currypaste	<b>400 ml</b> Kokosmilch
Salz	<b>200 g</b> Tofu
<b>2 EL</b> Sojasauce	Saft von 1 Zitrone
<b>1 EL</b> Erdnussbutter	

### Außerdem:

**100 ml** Erdnussöl zum Frittieren

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal, 35 g F, 11 g EW, 15 g KH

## Zubereitung

1. Den Schwarzkohl gründlich waschen, trocken schütteln, dicke Blattrippen entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden. In einem Wok oder einer schweren Pfanne 2 EL Erdnussöl erhitzen und den Schwarzkohl darin in 4 Min. scharf anbraten. Die Currypaste zugeben und ca. 30 Sek. mitbraten. Die Kokosmilch angießen, aufkochen und den Kohl bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. köcheln lassen. Falls das Curry zu dick wird, noch etwas Wasser zugießen.
2. Nach 30 Min. Currygarzeit in einem Topf Wasser aufkochen und salzen. Den Tofu in ca. 1 cm große Würfel schneiden, im kochenden Salzwasser 10 Min. blanchieren, in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. 1 EL Sojasauce und den Zitronensaft verrühren, den Tofu damit rundum bestreichen und anschließend 10 Min. zum Marinieren ruhen lassen.
3. In einem weiten Topf das Erdnussöl zum Frittieren stark erhitzen. Wenn an einem ins Fett gehaltenen Holzkochlöffelstiel Bläschen aufsteigen, ist das Fett heiß genug. Den Tofu ins Fett geben und in 3-4 Min. goldbraun frittieren. Die knusprigen Tofuwürfel mit einem Schaumlöffel aus dem Fett heben, auf Küchenpapier geben und abtropfen lassen, bis das Curry fertig ist.
4. Die Erdnussbutter unter den Schwarzkohl rühren, diesen noch einmal mit der übrigen Sojasauce abschmecken und auf vier Teller verteilen. Den Tofu darauf anrichten und das Curry sofort servieren.