

## Muscovado-Tofuspieße

Dieses Rezept erfordert etwas Vorlauf, aber es lohnt sich! Das Besondere ist die Marinade mit schwarzem Muscovado-Zucker, die dem Tofu eine sanfte Süße und auffällige dunkle Farbe verleiht. Ein Hingucker auf dem Festtagstisch!

(Am besten sollte der Naturtofu über Nacht in der Marinade schön durchziehen können. Auch zwei Tage sind möglich und erhöhen zusätzlich die Würzigkeit.)

### Zutaten:

300 g SOJAFARM Naturtofu  
ein daumengroßes Stück Ingwer  
2 Knoblauchzehen  
1/2 TL Asia-Würzmischung  
3 EL dunkler Muscovado-Zucker  
3 EL dunkle Sojasauce  
2 EL Reissessig  
4 EL Maismehl  
Pflanzenöl  
160 g Jasminreis  
120 ml Orangensaft  
2 Frühlingszwiebeln  
1 grüne Chili  
kleine Handvoll Sesam



### Zubereitung:

Den Naturtofu aus der Packung nehmen und mit Hilfe von Küchenpapier vorsichtig ausdrücken. In 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Für die Marinade Ingwer und Knoblauch fein reiben und zusammen mit der Asia-Würzmischung, dem Muscovado-Zucker, der Sojasauce, dem Reissessig und 2 EL Wasser in einer kleinen Schüssel vermischen. Die Marinade über den Tofu geben und durchmischen. Abdecken und mindestens 2 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank marinieren.

Nach der Marinierzeit die Tofu-Würfel über einem Sieb abschütten. Die Marinade auffangen, da sie später noch benötigt wird. 3 EL Maismehl über dem Tofu verteilen und mit einem Löffel unterheben. Die Tofuwürfel in einer beschichteten Pfanne mit reichlich Bratöl anbraten. Nicht zu oft durchrühren, da sonst die Marinade an der Pfanne haften bleibt. Sobald er rundum knusprig ist, den Tofu aus der Pfanne nehmen und die Pfanne mit Küchenpapier ausreiben.

Nun ist es Zeit, den Reis gemäß Anleitung zu kochen.

Die Pfanne bei niedriger Hitze wieder auf die Flamme stellen. Die aufgehobene Marinade in die Pfanne geben. Als nächstes 1 EL Maismehl in einer kleinen Schüssel mit 2 EL kaltem Wasser und dem Orangensaft mischen und die Mischung in die Pfanne gießen. Unter Rühren bei geringer Hitze aufkochen und 2 Min. köcheln lassen, bis die Sauce eingedickt ist. Anschließend die Tofu-Würfel zugeben und vorsichtig vermischen. Den gekochten Reis auf einen Teller geben. Den Tofu auf Spieße stecken und dazu anrichten. Mit Sesam bestreuen und die grüne Chilischote in feinen Ringen darüber streuen. Als Gemüse zum Beispiel zart angedünsteten Lauch dazu reichen.

Guten Appetit!