KIKKOMAN

# Mapo-Tofu mit Rinderhack und Chili-Crisp

Gesamtzeit **30 Min.** **15 Min.** Vorbereitungszeit **15 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
**1.604 kJ / 384 kcal**

Fett: **21,8 g** Eiweiß: **31,8 g**
Kohlenhydrate: **14,3 g**

## ZUTATEN

**4 Portion(en)**

**Für den Crisp:**

| | |
|---|---|
| **2 TL** | Chiliflocken |
| **1 EL** | Sultaninen (alternativ: Rosinen oder Cranberries) |
| **1 EL** | gehackte Erdnüsse |
| **1 EL** | Sonnenblumenkerne |
| **3 TL** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |

**Für den Mapo-Tofu:**

| | |
|---|---|
| **400 g** | fester Tofu |
| **1 Bund** | Frühlingszwiebeln |
| **1** | rote Paprikaschote |
| **1** | Knoblauchzehe |
| **2 EL** | Kikkoman geröstetes Sesamöl |
| **400 g** | Faschiertes vom Rind |
| **400 ml** | Rindsuppe |
| **2 EL** | Toban Djan (Chili-Bohnen-Sauce) |
| **4 EL** | Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce |
| **1 TL** | brauner Zucker |
| | Gemahlener (Szechuan-)Pfeffer |
| **1 EL** | Maisstärke |

## ZUBEREITUNG

**Schritt 1**

**For the crisp:**

**2 TL** Chiliflocken - **1 EL** Sultaninen (alternativ: Rosinen oder Cranberries) - **1 EL** gehackte Erdnüsse - **1 EL** Sonnenblumenkerne - **3 TL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce

Chiliflocken, Sultaninen, Erdnüsse und Sonnenblumenkerne in einer großen Pfanne anrösten, mit Kikkoman Sojasauce würzen und herausnehmen.

**Schritt 2**

**For the mapo tofu:**

**400 g** fester Tofu - **1 Bund** Frühlingszwiebeln - **1** rote Paprikaschote - **1** Knoblauchzehe - **2 EL** Kikkoman geröstetes Sesamöl - **400 g** Faschiertes vom Rind

Tofu in 2 cm große Würfel, Frühlingszwiebeln schräg in Ringe und Paprika in Stücke schneiden. Knoblauch fein hacken. Kikkoman Sesamöl in einer Pfanne oder einem Wok erhitzen, Faschiertes vom Rind, die Hälfte der Frühlingszwiebeln, Paprika und Knoblauch dazugeben und gut anbraten.

**Schritt 3**

**400 ml** Rindsuppe - **2 EL** Toban Djan (Chili-Bohnen-Sauce) - **4 EL** Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce - **1 TL** brauner Zucker - Gemahlener (Szechuan-)Pfeffer

Suppe angießen, Toban Djan zufügen und alles gut verrühren. Tofuwürfel zugeben und vorsichtig vermischen, damit sie nicht zerfallen. Mit Kikkoman Sojasauce, Zucker und Pfeffer.

**Schritt 4**

**1 EL** Maisstärke
Stärke mit 2 EL kaltem Wasser verrühren und die Sauce damit andicken, bis die Zutaten mit einer glänzenden Schicht überzogen sind. Das Gericht mit dem Crisp und den übrigen Frühlingszwiebeln garnieren und servieren.

Dazu schmeckt Duftreis vorzüglich.