



# Tofu Makhani (Butter Tofu) von Ambra Bianchi

Mengen für 16 Personen

Quelle: <https://cooking.nytimes.com/recipes/1020094-tofu-makhani-indian-butter-tofu>

9.6 cl Zitronensaft	
3.2 TL Kreuzkümmel	TL = Esslöffel
6.4 TL Kurkuma	
1.28 kg Tofu	In einer grossen Schüssel Zitronensaft, Kreuzkümmel, Kurkuma mit etwas Wasser zu einer dickflüssigen Marinade mischen. Tofu pressen und trocken tupfen, danach in 2 cm dicke Würfel schneiden. In die Marinade geben und den Tofu marinieren. Zur Seite stellen, während man die restlichen Zutaten vorbereitet.
320 g Bratbutter	(evt. vegane Alternative)
6.4 Stück Zwiebeln	
32 g Cayennepfeffer	
144 g Ingwer	
12.8 Stück Knoblauchzehen	In einem großen Topf bei mittlerer Hitze die Butter schmelzen. Die Zwiebeln und das Chilipulver hinzufügen und unter häufigem Rühren kochen, bis die Zwiebeln glasig sind, etwa 5 Minuten. Die Hitze reduzieren, den Ingwer und den Knoblauch hinzufügen und unter gelegentlichem Rühren kochen, bis die Zwiebeln anfangen, braun zu werden, etwa 5 Minuten.
2.24 kg gehackte Tomaten	
160 g Tomatenpuree	
3.2 TL Zimt	
48 g Paprika	
4.8 TL Salz	
1.28 Liter Kokosmilch	Vorsichtig die Kokosmilch und den marinierten Tofu einrühren. Bei schwacher Hitze ohne Deckel köcheln lassen, bis der Tofu die Farbe der Sauce angenommen hat. Gelegentlich umrühren aber vorsichtig, damit der Tofu nicht zerfällt.
400 g Schalotte	optional
160 g Koriander	optional: mit Schalotten-Würfeli und Koriander garnieren.