

# Tofuvoressen Cevi StäHo

von Thomas Stierle

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Tofu	mind. 12 Stunden vorher Tofu in Haushaltspapier wickeln, 10Min. beschweren und auspressen in Stücke reissen, nicht schneiden Marinieren
1.8 dl Sojasauce	
6.0 cl Balsamico-Essig	weisser oder dunkler Balsamico
2.0 g Thymian	
2.0 g Oregano	
2.0 g Rosmarin	1 TL=2gr frische Gewürze mit Wiegemesser klein schneiden
3.0 Stück Knoblauchzehen	pressen Alles zusammen mischen und mind.12 Std. marinieren
1.0 dl Öl	erhitzen, Tofu 5-10Min anbraten (nicht zu oft wenden, damit er Farbe annehmen kann) herausnehmen und beiseite stellen.
250 g Zwiebeln	halbieren oder ganz lassen
500 g Rüebli	in Rädli schneiden
5.0 Stück Lorbeerblatt	
10 Stück Nelken	Zwiebeln mit Lorbeerblatt und Nelken bestecken, oder in Teebeutel füllen zusammen mit Rüebli mitbraten.
45 g Tomatenmark	
3.0 dl Rotwein	(alkoholfreier Rotwein) ablöschen fast ganz einkochen
8.0 dl Wasser	zusätzliches Wasser wenn nötig immer wieder nachgiessen
20 g Bouillion	Mit Bouillion ablöschen Auf kleiner Stufe ca 20 min köcheln bis Gemüse weich.
3.0 dl Rahm	Sauce verfeinern
1.0 g Tofu	Tofu in die Sauce geben und gut heiss werden lassen
1.0 g Pfeffer	mit Pfeffer & Salz abschmecken
1.0 g Salz	

Kann auch mit Schweinefleisch gemacht werden.