Kuo-Ta Tofu
Guō Tā Dòufu

Kuo-Ta Tofu (auch bekannt als Guō Tā Dòufu) ist ein traditionelles chinesisches Gericht, das besonders in der nördlichen Küche beliebt ist. Es zeichnet sich durch seine knusprige Textur und den herzhaften Geschmack aus.
Kuo-Ta Tofu hat eine knusprige Außenschicht und eine weiche, zarte Innenseite. Der Geschmack ist herzhaft und leicht salzig, oft mit einem Hauch von Umami durch die verwendeten Gewürze und Saucen. Die Kombination aus knusprig und weich macht dieses Gericht besonders interessant und lecker.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 10 Minuten
Vorbereitungszeit: 5 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
4 Tofu
20 Salatblätter
1 Frühlingszwiebel(n)
1 cm Ingwer
4 Eigelb
1 ½ Tasse(n) Weizenmehl
1 Liter Öl zum Frittieren
Zum Würzen
½ TL Salz
½ EL Reiswein
250 ml Gemüsebrühe
1 Prise Salz

Vorbereitung
Jeden Tofublock in vier Scheiben schneiden. Mit ½ TL Salz 10 Minuten marinieren. Erst in Mehl, dann in dem geschlagenen Eigelb wälzen. Eine heiße Pfanne zweimal mit Öl ausschwenken, das Öl in den Wok geben und stark erhitzen.

Zubereitung
Die Tofuscheiben in das heiße Öl hineingeben und darin goldbraun backen. Herausnehmen und abtropfen lassen. Die Frühlingszwiebeln und den Ingwer fein hacken und im Wok einige Sekunden pfannenrühren. Den Reiswein, die Brühe das Salz und die Tofuscheiben hineingeben. Solange schmoren, bis die Hälfte der Flüssigkeit verdampft ist. Die Tofuscheiben umdrehen, bis keine Flüssigkeit mehr übrig ist. Die Salatblätter auf eine Platte geben. Die Tofuscheiben darauf anrichten. Servieren.

© 2026 coquina.de