Pi-Pa-Bohnenquark
Pi Pa dòufu

Dieses Gericht wird so genannt, weil der zerdrückte Bohnenquark so geformt wird, dass sie dem bekannten Musikinstrument, der Pi Pa, ähneln.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Gemüsegerichte

Vorbereitungszeit: 25 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

4 Tofu
1 Prise Salz
1 Eigelb
2 EL Kartoffelmehl
1 Msp Backpulver
500 ml Öl zum Frittieren

Für die Sauce

6 Winterpilze / Shiitake eingeweicht
2 Zehen(n) Knoblauch
1 cm Ingwer
4 Frühlingszwiebel(n)
50 g Schinken

Außerdem für die Sa

1 ½ TL Kartoffelmehl
9 EL Pilzeinweichwasser
1 ½ EL Austernsauce
½ EL Sojasauce dunkel

Vorbereitung

Die Pilze ausdrücken und in sehr feine Scheiben schneiden. Das Einweichwasser beiseite stellen. Den Bohnenquark durch ein Sieb passieren. Im Sieb verbliebene Bestandteile wegwerfen. Den passierten Bohnenquark mit dem Salz, Eigelb, und dem mit Mehl vermischten Backpulver zu einer Paste verrühren. 10 Minuten stehen lassen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln diagonal in Scheiben schneiden, weiße und grüne Teile getrennt. Den Knoblauch schälen und fein hacken, den Ingwer schälen und zu Seidenfäden schneiden. Die Sauce vorbereiten: Kartoffelmehl, Pilzwasser, Austern- und Sojasauce mischen.

Zubereitung

Eine heiße Pfanne zweimal in Öl ausschwenken und 6 chinesische Suppenlöffel in das heiße Öl hineintauchen und mit der Bohnenquarkmischung füllen. Wenn das Öl heiß genug ist, den Bohnenquark aus den Löffeln in den Wok gleiten lassen. Falls notwendig, ein Messer zur Hilfe nehmen. Die Stücke sollten die Form von Birnenhälften behalten. Die Stücke 2 bis 5 Minuten frittieren, dabei wenden, bis sie goldbraun sind und in Öl schwimmen. Mit einem Sieblöffel herausnehmen, auf Küchenkrepp abtropfen lassen und auf einer warmen Platte servieren. Das Öl

© 2026 coquina.de

und den Wok ausreiben. Den Wok stark erhitzen, Öl hineingeben, herumschwenken. Den Knoblauch, Ingwer, und die weißen Frühlingszwiebeln anbraten. Die Pilze, dann das Fleisch oder den Schinken dazugeben und kurz pfannenrühren. Die Sauce eingießen und bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren binden lassen. Die grünen Frühlingszwiebeln untermischen und die Sauce über die Bohnenquarkstücke löffeln. Sofort auftragen.

© 2026 coquina.de