Tofu mit Hackfleisch
Ròu mo dòufu

Tofu mit Hackfleisch, auch bekannt als Ròu mo dòufu ist ein Gericht, das für seine würzige und aromatische Kombination bekannt ist. Der Geschmack ist eine interessante Mischung aus der milden, weichen Textur des Tofus und dem herzhaften, würzigen Geschmack des Hackfleischs.

Herkunft: China
Kategorie: Hauptspeisen, Schweinefleischgerichte

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 4 Portionen
400 g Schweinehackfleisch
2 Stange(n) Lauch
250 g Tofu
250 g Champignons
3 EL Sojaöl
3 EL Sojasauce hell
2 EL Sojasauce dunkel
4 EL Paprikapulver

Vorbereitung
Den Lauch putzen, waschen und schräg in 5 mm dicke Ringe schneiden. Die Champignons mit einem feuchten Küchentuch abreiben, die Stielenden abschneiden und die Pilze in dünne Scheiben schneiden. Den Tofu in 5 mm dicke Scheiben und dann in 5 mm dicke Streifen schneiden.

Zubereitung
Das Öl im Wok erhitzen und den Lauch darin kurz anbraten. Das Hackfleisch dazugeben und so lange unter Rühren braten, bis es kross ist. Nun den Tofu und die Champignons hinzufügen und heiß werden lassen. Alles mit Sojasauce und Paprikapulver pikant abschmecken und heiß servieren.

© 2026 coquina.de