Kantonesischer Rindereintopf

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

750 g Rinderbrust, oder Rindfleisch, zum Schmoren

6 Stangen Tofu, getrocknet

1 Zwiebel

6 Knoblauchzehen

2 Karotten

200 g Rettich, weiss

700 ml Wasser

4 EL Sojasauce

4 EL Austernsauce

2 EL Sesamöl

4 EL Reiswein, z. B. Shaoxing

Pfeffer, weiss, gemahlen

Salz

Tofu in ca. 6 cm grosse Stücke brechen und 30 Minuten in warmem Wasser einweichen. Anschliessend in die Porzellanform legen.

Das Rindfleisch in grosse Stücke von je ca. 60 g schneiden oder vom Metzger schneiden lassen, auf den Tofu in die Porzellanform geben und mit Salz und Pfeffer würzen.

Zwiebel in 3–4 cm grosse Würfel schneiden. Knoblauch schälen und ganz lassen. Karotten schälen und je nach Grösse halbieren oder vierteln. Rettich schälen, halbieren und in ca. 2 cm dicke Spalten schneiden.

Gemüse auf das Fleisch geben und flüssige Zutaten hinzufügen. Dabei alles mit der Flüssigkeit bedecken.

Porzellanform auf den Gitterrost in den kalten Garraum stellen. Garen.

Zubehör

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	14.12.2021