

# Räuchertofu Ragout "Ungarische Art"



## Zutaten:

Zutaten für 6 Portionen:

800	g	Räuchertofu
50	g	Butterfett
40	g	Mehl
2	EL	Tomatenmark
200	g	Zwiebel, gehackt
10	g	Paprika, edelsüß
50	ml	Shoyu
1		Lorbeerblatt
125	g	Sauerrahm
20	ml	Weinwürziger Essig
300	ml	Gemüsebrühe
50	ml	Traubensaft
6		Pfefferkörner
1/2		Zitrone
1		Knoblauchzehe
1		rote Paprika
1		grüne Paprika
1/2	TL	Kümmel ganz
		Salz

## Zubereitung:

- Den Räuchertofu in 1cm große Würfel schneiden.
- Paprika waschen, putzen, würfeln, Zwiebeln hacken, beiseite stellen.
- Fett in der Pfanne erhitzen, Tofu goldbraun anbraten, in den Topf geben und warm stellen.
- In der heißen Pfanne Zwiebelwürfel goldbraun braten.
- Anschließend das Tomatenmark zugeben und mitdünsten.
- Mit dem Paprikapulver bestäuben, kurz weiterdünsten.
- Das Mehl einstreuen, verrühren. Mit Sojasoße, Essig und Traubensaft ablöschen, etwas einkochen lassen.
- Die Gemüsebrühe angießen, aufkochen und in den Topf zum Tofu geben.
- Auf den Herd setzen und bis zum Aufkochen mehrmals rühren, so dass das Ragout nicht anbrennt.
- Bei kleinerer Hitze 5min köcheln lassen. Währenddessen die Zitrone waschen, Kümmel hacken, Knoblauch pressen und mit den Paprikawürfeln zum Ragout geben.
- Weitere 5min köcheln lassen.
- Abschmecken und mit Sauerrahm auf Tellern anrichten.