

Ungarisches Räuchertofu-Ragout

Den Räuchertofu in 1 cm große Würfel schneiden. Zwiebeln hacken, Paprikaschoten würfeln. Räuchertofu in einer Pfanne in etwas Öl anbraten und beiseite stellen. Anschließend die Zwiebelwürfel goldbraun braten. Das Paprikapulver unterrühren, anschließend das Tomatenmark und den Zucker zugeben und mitdünsten. Das Mehl ebenfalls einrühren. Mit Sojasoße und Rotwein ablöschen, etwas einkochen lassen. Nun die Gemüsebrühe in einem Topf aufkochen und den Inhalt der Pfanne sowie den Tofu dazu geben. Das Ragout unter Umrühren aufkochen. Das Lorbeerblatt hinzufügen, bei kleinerer Hitze 5 min köcheln lassen. Knoblauchzehe pressen.

Kümmel, Knoblauch und Paprikawürfel zum Ragout geben und weitere 5 min köcheln lassen. Zitronensaft und -schale hinzufügen. Ragout mit Salz und Pfeffer abschmecken, anrichten und nach Geschmack mit einem Löffel Sauerrahm garnieren. Als Beilage eignen sich Salzkartoffeln oder Bandnudeln.

Tipp: Das Rezept lässt sich gut mit Schnitzten aus unseren Puszta-Wienern ergänzen!

für 6 Portionen	
800 g	Räuchertofu
200 g	Zwiebel
1	grüne Paprika
1	rote Paprika
2-3 EL	Bratöl
10 g	Paprikapulver, edelsüß
2 EL	Tomatenmark
1 TL	Zucker
40 g	Mehl
50 ml	Sojasoße
250 ml	Rotwein
200 ml	Gemüsebrühe
1	Lorbeerblatt
etwas	gemahlener Kümmel
1	Knoblauchzehe
1/2	unbehandelte Zitrone (Saft + Abrieb)
etwas	Salz
etwas	Pfeffer
125 g	vegane(r) Sauerrahm (optional)

