

Gogijon Kleine Rindfleisch-Tofu-Frikadellen

für 4-6 Personen

250 g mittelfester Tofu
350 g Rinderhackfleisch
2 Knoblauchzehen, zerdrückt und feingehackt
1 Frühlingszwiebel in feine Ringe geschnitten
1 cm Ingwer fein gerieben
1 El Sesamöl
2 TL Sojasoße
4 TL Sesamsamen, geröstet und zerstoßen
2 Eier, verquirlt
Mehl zum Panieren
Erdnussöl zum Braten

Den Tofu in ein dünnes Baumwoll- oder Leinentuch geben, ausdrücken und möglichst viel Wasser herauspressen.

Danach den Tofu durch ein Sieb streichen und mit Fleisch, Knoblauch, Frühlingszwiebel, Ingwer, Sesamöl, Sojasoße und Sesamsamen gut mischen.

Aus der Masse 1 cm dicke Frikadellen mit 4 cm Durchmesser formen.

Die Frikadellen nacheinander gleichmäßig in Mehl und Ei wenden.

Öl in einer Pfanne erhitzen. Eine Lage Frikadellen in 2-3 Min. auf jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind. Mit einem Schaumlöffel die Frikadellen herausnehmen und auf Küchenkrepp abtropfen lassen.

Die restlichen Frikadellen auf die gleiche Weise braten.

Kann auch in der Fritteuse zubereitet werden.