



BASF

We create chemistry

Tofu-Ribs vom Grill



30 Minuten



4 Personen



vegan

Zutaten

- 500 g Räuchertofu
- dicke Salzstangen

Barbecue Sauce

- 1 Knoblauchzehe
- ½ Zwiebel
- ½ Chilischote
- 100 g Tomatenmark
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL Ahornsirup
- 1 EL Essig
- 1 EL Sojasauce
- 1 TL Dijonsenf
- 1 TL Melasse
- ½ TL Ingwerpulver
- ½ TL Kurkuma
- ½ TL Nelken
- ½ TL Muskat

Zubereitung

- 1) Zwiebel und Knoblauch schälen, zusammen mit der Chilischote fein hacken und in einem Topf mit etwas Öl glasig dünsten.
- 2) Tomatenmark, braunen Zucker, Ahornsirup, Essig, Sojasauce, Senf, Melasse, Ingwerpulver, Kurkuma, Nelken und Muskat dazugeben und kräftig umrühren. Mit etwas Wasser aufgießen.
- 3) Mit geschlossenem Deckel mindestens 20 Minuten köcheln lassen und anschließend pürieren, sodass eine cremige Konsistenz entsteht.
- 4) Räuchertofu in 4 cm breite Streifen schneiden und mit der BBQ-Sauce marinieren. Diesen mindestens eine Stunde in der Marinade ziehen lassen.
- 5) Anschließend die Tofu Stücke auf die Salzstange spießen und auf dem Grill rösten.

Guten Appetit wünscht die BASF Gastronomie!

Weitere Rezepte finden Sie unter gastronomie.basf.de/rezepte

Unser Küchentipp

Für ein besonderes Raucharoma in der BBQ-Sauce fügen Sie einen Spritzer flüssigen Rauch und geräuchertes Paprikapulver hinzu.

