



Zwischengang (für 4 Personen)

Kichererbsengulasch mit geräuchertem, gegrilltem Tofu

Kichererbsengulasch:

- 350 g Schalotten
- 4 Knoblauchzehen
- 40 g Butterschmalz
- 70 g Tomatenmark
- 1 EL Paprikapulver (scharf)
- 1 TL Kreuzkümmel
- 800 g Kichererbsen (2 Dosen gegarte Kichererbsen)
- 800 ml Gemüsefond
- 5 Zweige Thymian
- 150 g Creme Fraiche
- Chilipulver
- 100 g geräucherter Tofu
- Olivenöl

Die Schalotten und die Knoblauchzehen schälen und klein Würfeln und in Butterschmalz anbraten. Tomatenmark zugeben und kräftig anrösten und mit Paprikapulver und Kreuzkümmel würzen. Die Kichererbsen dazugeben und mit dem Gemüsefond aufgießen. Thymianblättchen vom Stängel entfernen und diese hinzugeben. Alles brutzeln lassen, damit die Masse etwas weniger wird und zum Schluss die Creme Fraiche begeben. Mit Salz, Pfeffer und Chilipulver abschmecken.

Den geräucherten Tofu in kleine Stücke schneiden mit Olivenöl einpinseln und auf dem Grill von beiden Seiten grillen. Anschließend als Einlage zum Kichererbsengulasch hinzugeben.

FORUM FÜR KOCHKULTUR & LEBENSART

Johann Lafer · Hauptstrasse 10 · 55452 Guldental
Tel.: 0 67 07 - 94 95-0 · www.lafer.de · e-Mail: office@lafer.de

© Johann Lafer