Tofu Dango

für 5 Portionen | 30 Minuten | 334 kcal

Tofu Dango mit Karamellsauce ist eine verführerische Kombination aus weichem Klebreismehl und zartem Seidentofu. Veredelt mit einer salzigen Karamellsauce, bringt dieses Rezept japanische Tradition und moderne Süße perfekt zusammen.

Zubereitung:

1. Die Zutaten für die leckeren Tofu Dango bereitlegen. Die Holzspieße gerne in Wasser einweichen, damit sie beim Anbraten nicht verbrennen. Außerdem den Seidentofu leicht abtropfen lassen und etwas klein schneiden.
2. Für die Dango das Klebreismehl und den Seidentofu in eine Schüssel geben und gut mit den Händen vermengen, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht.
3. Dann den Teig auf eine saubere Arbeitsfläche geben, noch einmal kräftig mit den Handballen durchkneten und dann zu einer gleichmäßigen länglichen Rolle formen.
4. Den Teig zu 16 etwa gleichgroße Stücke aufteilen. Dazu am besten aus dem Teig eine längliche Rolle formen, die mit einem Messer halbieren. Jede Hälfte noch einmal halbieren. Nun haben wir 4 Teigstücke, die dann in jeweils 4 kleine Stücke geschnitten werden.
5. Aus den Stücken nun zwischen den Handflächen 16 schöne runde Kugeln formen.
6. Als nächstes 2 Liter Wasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Sobald das Wasser aufkocht ist, die Hitze reduzieren und die geformten Dango Kugeln einzeln und vorsichtig (zum Beispiel mit einem Schaumsieb) hineingeben. Die Dango leicht köcheln lassen und gerne vorsichtig zwischendurch umrühren, sodass die Reisbällchen nicht am Boden festkleben. Wenn die Dango an die Oberfläche schwimmen, noch 2 Minuten weiterkochen lassen. Parallel dazu eine große Schüssel mit kaltem Wasser füllen und idealerweise einige Eiswürfel hinzufügen.
7. Die Dango mit dem Sieb herausnehmen, im eiskalten Wasser abkühlen und anschließend auf einem Teller oder Küchenpapier abtropfen lassen.
8. Jeweils 3 Dango Bälle auf einen Holzspieß stecken (das übriggebliebene Dango gerne direkt wegnaschen).

Zutaten:

- □ 220 g Klebreismehl
- □ 200 g Seidentofu

Für die Karamellsauce:

- □ 100 g Puderzucker
- □ 50 g Butter (oder Magarine)
- □ 150 ml Sahne (oder Sojacreme)
- □ ¼ TL Salz

- □ 1 TL Öl (zum Beispiel Rapsöl)
- □ 5 Bambus Holzspieße

9. Für die Sauce den Puderzucker in einem Topf bei mittlerer Hitze schmelzen, bis er eine bräunliche Farbe annimmt. Tipp: Wenn der Zucker nicht gleichmäßig schmilzt, gerne langsam den Zucker an der Oberseite mit einem Holzlöffel und dann mit einem Schneebesen unterrühren.
10. Die Sahne in einem separaten Topf (oder in der Mikrowelle) leicht erwärmen. Sobald der Zucker karamellisiert ist, die warme Sahne langsam in den Karamall mit einem Schneebesen einrühren.
11. Anschließend die Butter und das Salz mit einem Schneebesen unterrühren, bis die Butter vollständig geschmolzen ist. Die Karamellsauce in eine Schüssel oder ein Einmachglas gießen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen.
12. Eine Pfanne mit einer sehr dünnen Schicht Öl erhitzen und die Dango Spieße bei mittlerer Hitze von jeder Seite goldbraun anbraten, das dauert etwa 5 Minuten.
13. Die goldbraun gebratenen Dango Spieße auf einem Teller anrichten und mit der noch warmen salzigen Karamellsauce überziehen und sofort servieren (alternativ gerne die Spieße direkt in die Sauce tauchen und gründlich umhüllen).
14. Die Spieße noch kurz ruhen lassen und fertig – Itadakimasu! Dazu passt ein selbstgemachter Mugicha Tee richtig gut.