

Name:  
Rezeptblatt

Klasse:

Datum.

---

### Tofupfanne

80 Pers.

4 Pers.

---

500 ml

4 EL Sojaöl

erhitzen

---

8 Kg

400 g Tofu

in Würfel schneiden,

20 TL

1 TL. Fünfgewürzpulver

Tofu würzen und kräftig anbraten, aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen

---

3 Kg

2 Zwiebeln

in Streifen schneiden

4 Kg

2 Möhren

waschen, schälen, in Streifen schneiden

2 Kg

1 Stück Sellerie

waschen, schälen, in Streifen schneiden

Gemüse im heißen verbliebenen Fett anbraten

---

2 Kg

100 g Mungobohnensprossen

2 Kg

100 g Champignons

sauber bürsten, etwas Stiel abschneiden und in Scheiben schneiden

beides mit Zitronensaft beträufeln und anbraten

---

40 EL

2 EL Mangochatney

40 EL

2 EL Tomatenmark

verrühren zugeben

60 EL

3 EL Sojasoße

---

2,5 l.

1/8 l. Gemüsebrühe

ablöschen und 4-5 Min. leicht köcheln lassen, anschließend evtl. mit angerührter Speisestärke binden, Tofu zugeben und mit

Salz, Pfeffer, Zitronensaft

abschmecken

---

### **Beilage: Basmatireis**

20 Pers.

60 Pers.

---

2500 ml.

7,5 l. Wasser

zum Kochen bringen

15 g

45 g Salz

---

1250 g

3750 g Basmatireis

zugeben und ca. 20 Min. bei schwacher Hitze ausquellen lassen