

SOJASCHNETZEL – aka Chunks

Ausrüstung und Zutaten für 50 Leute

- • Brenner + evt. Wok
- • Schlüssel
- • 4 kg Sojaschnitzel
- • 1 L Öl
- • 2-3 L Gemüsebrühe
- • Je 30 g Salz, Paprika, Pfeffer, Rosmarin, Senf
- • 300 ml Sojasauce
- • 100 ml Essig

Zubereitung

Viele kennen das so: Chunks kochen, dann ausquetschen und in einem Gewürzsud einweichen. Sehr viel effektiver ist im Unterschied dazu die "Risottomethode":

1. Öl in die Pfanne geben und die Schnitzel im trockenen Zustand darin kurz anbraten. Soviel Schnitzel in die Pfanne geben, dass der Boden bedeckt ist.
2. Alles mit Gemüsebrühe, Sojasoße und Essig ablöschen, bis die Chunks knapp mit Flüssigkeit bedeckt sind. Gewürze dazu geben und im diesem Sud köcheln lassen.
3. Nun ab und an umrühren und regelmäßig Flüssigkeit nachkippen. Wenn die Chunks in der Mitte weich sind, den Sud verdampfen lassen und die Chunks unter Wenden krustig anbraten.

Version #2

Erstellt: 2026-05-07 17:41:27 UTC von sasha

Zuletzt aktualisiert: 2026-05-07 17:41:46 UTC von sasha