

Bánh chưng chay (*aus Vietnam*)

Vortag:

1Kg Klebreis	und
2 TL Salz	in
Wasser	24 Stunden einweichen lassen.
500g Mungobohnen	in
Wasser	24 Stunden einweichen lassen.
3 Knoblauchzehen	und
2 Schalotten	klein schneiden.
400g Tofu	in 5mm dicke Scheiben schneiden und über Nacht mit dem Knoblauch, den Schalotten,
1 TL Pfeffer	und
2 TL Sojasauce	marinieren. Am nächsten Tag leicht anbraten.

Nächster Tag:

1 TL Salz	Reis und Bohnen mit kaltem Wasser abspülen und jeweils dazugeben. Die Mungobohnen ca. 15 Minuten gar kochen und noch heiß pürieren.
2 EL Öl	und
2 TL Zucker	dazugeben. Den Tofu leicht anbraten.
Bananenblättern	<i>Eine quadratische Schüssel/Form (ca.)</i> mit auslegen. Der Reihenfolge nach Klebreis, Mungobohnen, 3 Scheiben Tofu, Mungobohnen und Klebreis schichten.

Die Bananenblätter darüber falten und das Paket in ein weiteres Bananenblatt wickeln. Mit Garn oder Bast zusammenbinden. Ein Grillgitter in einen großen Topf stellen und diesen bis etwas unterhalb des Gitters mit Wasser füllen. Die Reiskuchen auf das Gitter legen und ca. 5 Stunden dämpfen. Alle 2 Stunden Wasser nachfüllen. Anschließend die Reiskuchen herausnehmen und etwa 5 Stunden lang beschweren.

Ergibt: 5-6 Stück (à 500g)

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

Kochzeit: 5 Std. und 15 Minuten

Ruhezeit: 5 Std.