

Rezept

Asiatisches Brühfondue

Ein Rezept von Asiatisches Brühfondue, am 23.04.2024

Zutaten

1,2 l Rinderbrühe oder -fond (aus dem Glas)	2 Stangen Lauch
1 Stück Ingwer (ca. 6 cm)	6 Gewürznelken
3 Sternanis	1 TL schwarze Pfefferkörner
2-3 EL Sojasauce	800 g Rinderfilet
500 g Blattspinat	Salz
250 g Shiitake-Pilze	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 - 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 215 kcal

Zubereitung

1. Brühe oder Fond in einen Topf geben. Lauch putzen, waschen, die lockeren Blätter abschneiden und in den Topf geben, den festen Teil in ca. 1 cm dicke Ringe schneiden und beiseitelegen. Den Ingwer schälen, in Scheiben schneiden und mit den Gewürzen in die Brühe geben. Die Brühe aufkochen, dann bei schwacher Hitze ca. 30 Min. ziehen lassen. Mit Sojasauce abschmecken.
2. Inzwischen das Filet in sehr dünne Scheiben schneiden. Spinat verlesen und waschen. Lauchringe in kochendem Salzwasser in 2 - 3 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen, dabei das Kochwasser auffangen. Das Kochwasser wieder aufkochen und den Spinat darin zusammenfallen lassen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Mit den Händen gut ausdrücken und zu walnussgroßen Bällchen formen.
3. Die Pilze putzen, die Stiele entfernen und wegwerfen, die Hüte in ca. 1 cm dicke Streifen schneiden. Fleisch und Gemüse auf einer Platte anrichten und bis zum Servieren evtl. mit Frischhaltefolie abdecken. Die Brühe stark erhitzen und in den Fondue- oder Feuertopf füllen. Das Fleisch auf Gabeln spießen oder mit dem Gemüse in Garsiebe geben und in der heißen Brühe garen.