

Rezept

Feuertopf - Chinesisches Fondue

Ein Rezept von Feuertopf - Chinesisches Fondue, am 15.10.2024

Zutaten

25 g getrocknete Shiitake-Pilze (Tongku)	50 g Glasnudeln
300 g Putenbrustfilet	300 g Rinderlende
300 g Fischfilet (z.B. Lachs, Thunfisch, Heilbutt)	für jeden 1-2 große Garnelen
2 Bund Frühlingszwiebeln	300 g Möhren
1 kleiner Chinakohl (oder auch anderes frisches Gemüse wie Blattspinat, Kohlrabi, Lauch)	etwa 3 l Hühnerbrühe
Sesamöl	Sojasauce
Sherry oder Sake	Erdnußöl
Knoblauch	Ingwerknolle
Pfeffer aus der Mühle	Zitronensaft
asiatische Fertigsaucen wie Pflaumensauce	Chilipulver
einige frische Chilischoten	Sambal oelek

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 340 kcal

Zubereitung

1. Die Pilze in Wasser einweichen, später die harten Stiele wegschneiden. Glasnudeln auch kurz ins Wasser legen, dann im Sieb abtropfen lassen und mit der Küchenschere kleiner schneiden. Fleisch und Fisch in feine Streifen schneiden und jede Sorte für sich in eine Schale geben. Das Gemüse putzen und in streichholzfeine Stifte schneiden.
2. Nach Lust und Laune Marinaden für Fleisch und Fisch anrühren. Zum Beispiel jeweils 2 EL Sojasauce, Sesamöl und Zitronensaft für den Fisch. Oder 2-3 gehackte Knoblauchzehen, etwas Chilipulver, frisch gemahlener Pfeffer und 2-3 EL Erdnußöl fürs Rindfleisch. Fürs Huhn vielleicht 2 EL Zitronensaft, 2 EL Sesamöl, 1 EL gehackten Ingwer.
3. Es geht aber auch ganz ohne Marinaden – Fleisch und Fisch schmecken auch pur in die Brühe getaucht, vor allem, wenn's dazu tolle Saucen gibt.
4. Aber ganz soweit sind wir noch nicht: Die Brühe muß noch auf dem Herd aufkochen, wird dann in den Topf oder Fonduepotopf gefüllt und aufs Rechaud gestellt. Alle Zutaten und Saucen vorher in Schälchen füllen, auch die Sojasauce steht bereit. Frische Chilischoten waschen und in Ringe schneiden – manche Gäste mögen's wirklich scharf!
5. Für jeden Gast 1 Siebchen am Stiel – mit den normalen Fonduegabeln sieht man hier nämlich alt aus! Einfüllen, was gefällt, und in der heißen Brühe 1-2 Minuten garen. Querbeet probieren und immer wieder neu würzen. Zum Schluß der Höhepunkt: Der heiße Brüherest für alle – mit dem Geschmack vieler glücklicher Begegnungen im Suppentopf.