

Rezept

# Thai-Fondue

Ein Rezept von Thai-Fondue, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>1,2 l</b> Hühnerbrühe oder $\varnothing$ -fond (aus dem Glas)	<b>1 Stück</b> Galgant (ca. 5 cm, ersatzweise Ingwer; s. Rezept-Tipp)
<b>1-2</b> kleine rote Chilischoten	<b>10</b> Kaffir-Limettenblätter (aus dem Asienladen)
<b>1 kg</b> Hähnchenbrustfilet oder Putenbrustfilet	<b>250 g</b> Baby-Maiskolben
<b>250 g</b> Zuckerschoten	Salz
<b>2-3 EL</b> Fischsauce (aus dem Asienladen)	<b>1 TL</b> brauner Zucker
<b>2-3 EL</b> Limettensaft	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

## Zubereitung

1. Brühe oder Fond in einen Topf geben. Galgant dünn schälen und in Scheiben schneiden. Chilischoten längs halbieren, entkernen und waschen. Beides in die Brühe geben und aufkochen lassen. Limettenblätter waschen und dazugeben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. leicht köcheln lassen.
2. Inzwischen das Hähnchen- oder Putenfleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Die Maiskölbchen waschen und schräg halbieren, Zuckerschoten putzen und waschen. Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.
3. Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf füllen und aufkochen. Mit Fischsauce, Zucker und Limettensaft abschmecken und in den Fonduepotopf gießen. Fleisch und Gemüse jeweils einzeln oder zusammen auf Fonduegabeln spießen und in der heißen Brühe garen. Dazu schmeckt ein scharfer Erdnussdip.