

Asiatisches Fondue mit Brühe

Kategorien: Fondue, Huhn, Schwein, Pilz, Sherry

Zutaten für: 4 Portionen

1	groß.	Suppen-Huhn
1	Bund	Suppengruen
	Einige	Pfefferkoerner, weiss
1	Essl.	Salz
1		Lorbeerblaetter
15	Ltr.	Wasser
2	klein.	Schweinefilet
2	groß.	Huehnerbrueste
250	Gramm	Moehre(n)
250	Gramm	Porree
250	Gramm	Champignons
200	Gramm	Doppelrahmfrischkaese
2	Essl.	Sherry
4	Essl.	Milch
2	Essl.	Pistazien
2		Apfel, saeuerlich
110	Gramm	Marmelade, Aprikose
5	Essl.	Zitronensaft
5	Essl.	Orangensaft
1	Essl.	Senf
		Cayennepfeffer

Anleitung:

Huhn waschen, Suppengruen putzen und grob zerkleinern. Huhn mit dem Suppengruen, Pfefferkoernern, Salz und Lorbeerblatt im Wasser zum Kochen bringen. 1,5 Stunden bei schwacher Hitze koecheln lassen. Schweinefilet und Huehnerbrueste in duenne Scheiben schneiden.

Fuer die Kaesesauce den Frischkaese mit Sherry und Milch glattruehren. Pistazien fein hacken und untermischen.

Fuer die Apfelsauce die Aepfel waschen und grob raspeln. Aprikosenmarmelade mit Zitronen- und Orangensaft verruehren und mit Senf und Cayennepfeffer abschmecken. Apfelraspel unterheben und alles gut durchziehen lassen.

Fertige Huehnerbruehe durch ein Sieb in einen Fonduetopf giessen. Gemuese und Fleisch separat anrichten. Saucen in Schaelchen verteilen.

Bei Tisch wird das Fleisch und das Gemuese werden in der Bruehe gegart. Die Bruehe kann zum Schluss getrunken werden.

Das Suppenhuhn anderweitig verwenden.

Zubereitungszeit: 2 Std. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal