

Chinesisches - Fondue

Kategorien: Fleischgericht, Fondue, Land, China

Zutaten für: 6 Portionen

500	Gramm	Rinderfilet
1		Schweinefilet
1		Kalbsfilet
2		Paprikaschoten, rote
1		Staudensellerie (evtl. Weiteres Gemuese & Pilze)
1 1/2	Ltr.	Fleischbruehe
2	Essl.	Sherry, trockener Salz Pfeffer Sojasosse
6		Eidotter

DIE FONDUESAUCEN

GRUENES MANGO-CHUTNEY

225	Gramm	Gruenes Mangofleisch wuerfeln, mit Salz Bestreuen und 24 Stunden Ziehen lassen. Dann mit
225	Gramm	Braunem Zucker
150	Gramm	Essig
3		Feingehackten Knoblauchzehen
12	Gramm	Gehacktem Ingwer
1/4	Teel.	Chilipulver
12	Gramm	Senfkoernern und
1		Apfel ca. 30 Minuten einkochen.

APFEL-CURRY-SAUCE

100	Gramm	Fruehlingszwiebeln putzen und in Ringe schneiden. Mit
200	Gramm	Geraspelttem Apfel und
8	Essl.	Oel vermengen, Mit Salz, Pfeffer,
2	Teel.	Curry, Je 1 Prise Ingwerpulver, Zucker und
	Etwas	Zitronensaft Abschmecken.

TOMATEN-SAUCE

2		Tomaten haeuten, entkernen, wuerfeln.
100	Gramm	Mayonnaise mit
4	Teel.	Tomatenmark verruehren, mit Salz, Pfeffer und edelsuessem Paprika wuerzen. Zuletzt die Tomatenstueeckchen Unterheben.

Anleitung:

Das Fleisch etwas anfrieren lassen, dann in duenne Scheiben schneiden Und in gefaelliger Form auf einer Platte anrichten. Paprikaschoten putzen und in Streifen schneiden. Selleriestangen etwas Kuerzen, ebenfalls in Stuecke zerteilen. Weiteres Gemuese kochfertig Vorbereiten. Die Bruehe erhitzen, kraeftig wuerzen und mit Sherry abschmecken. Bei Tisch auf einem Rechaud warmhalten.

Chinesisches - Fondue

(Fortsetzung)

Eidotter in kleine Schalen geben Und mit den Saucen auf den Tisch stellen. Als Beilage Reis mit Weissbrot und mariniertem Gemuese. Die Bruehe, die im Laufe der Mahlzeit immer mehr Aroma bekommt, wird Zulezt in Tassen gefuellt und getrunken.