

Feuertopf

Kategorien: Fleisch, Innereien, Fondue, Land, China

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FONDUE-BRÜHE

1		Suppenhuhn
		Salz
500	Gramm	Suppengemüse
3		Petersilienstengel
1		Zwiebel
	Etwas	Butter
1		Knoblauchzehe
20	ml	Sherry
		Pfeffer
1	Schuss	Muskat

FÜR 4 PERSONEN

		Das Fleisch
1-1,2	kg	Fleisch
2	Essl.	Sojasuce
		Das Gemüse
1	kg	Geputztes Gemüse; ca. Nach Wahl

SHRIMPSSAUCE

200	Gramm	Geschälte Shrimps
10	Gramm	Kapern
1/2	klein.	Zwiebel
50	Gramm	Weiche Butter
3	Essl.	Sahne
2	Essl.	Sherry
		Salz
		Tabasco
		Petersilie

PETERSILIENSAUCE

150	Gramm	Glatte Petersilie
1		Schalotte
1/8	Ltr.	Hühnerbrühe
		Salz
		Pfeffer
50	Gramm	Champignons (Dose)
	Etwas	Zitronensaft
2	Essl.	Sahnequark

Anleitung:

Fondue-Brühe

1. Das Huhn kalt abwaschen und in reichlich Salzwasser zum Kochen bringen. Suppengemüse putzen und zerteilen, mit der Petersilie hinzufügen. Alles ca. 2 Stunden garkochen.

2. Nach 2 Stunden die Zwiebel schälen, halbieren und in Butter rösten. Zerdrückten Knoblauch kurz mitbraten.

3. Die Brühe abseihen, entfetten, mit Sherry, Salz und Pfeffer würzen. Das Huhn anderweitig verwenden (z.B. Ragout). Das Fleisch

Feuertopf

(Fortsetzung)

Für den Feuertopf ist sowohl Rinder-, Schweine- und Lammfilet als auch Hähnchen- und Entenbrust geeignet. 2 Fleischsorten sollten Sie mindestens anbieten. 1. Das Fleisch 2 Stunden tiefkühlen, dann in Würfel oder Scheiben schneiden. 2. Alles gefällig auf einer Platte anrichten, mit Sojasauce beträufeln. Das Gemüse Als Gemüse können Sie zu diesem Fondue Möhren, Frühlingszwiebeln, Knollenoder Stangensellerie, Porree, Paprika, Blumenkohl, Brokkoli, Chinakohl und Bambussprossen reichen. 1. Das Gemüse in feine Streifen oder Würfel schneiden. 2. Möhren und Sellerie mit Zitrone beträufeln, Blumenkohl und Brokkolie kurz blanchieren. Frühlingszwiebeln, Bambussprossen, Porree und Chinakohl nur einfach zerteilen. Saucen Wie zum klassischen Fondue gehören auch zu diesem Chinesischem Fondue leckere Saucen, die neben Sambal Oelek und Sojasauce bereitgestellt werden. Hier die Rezepte für zwei Fonduesaucen, die ebensogut zu Fleisch wie Gemüse schmecken: Shrimpssauce 1. Shrimps und Kapern hacken, die feingewiegten Zwiebeln zerdrücken. Alles mit der Butter und der Sahne verrühren. 2. Die Sauce mit Sherry, Salz und Tabasco abschmecken. Mit Petersilie bestreut servieren. Petersiliensauce 1. Petersilie und geschälte Schalotte hacken und in der Brühe 8 Minuten kochen. 2 Champignons hinzufügen, alles mit dem Mixstab fein pürieren. Mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zuletzt den Quark unterrühren. Zum Schluß, wenn die Brühe besonders gehaltvoll und würzig ist, wird sie in Tassen gefüllt und als Nachtisch serviert.