



CHEFKOCH.DE

Asia - Fondue

schnell und lecker

Ingwer, Knoblauch, Chili und Zitronengras in dem Öl in einem Topf anbraten und mit Hühnerbrühe ablöschen, die Kokosmilch dazu geben und alles aufkochen lassen. Den Koriander dazu geben und mit Asia-Würzmischung und Limettensaft abschmecken. Der Sud lässt sich prima einen Tag vor dem Fondue vorbereiten, denn dann kann er richtig schön durchziehen. Entweder gleich im Fonduetopf zubereiten oder dann eben umfüllen.

Brokkoli und Zuckerschoten blanchieren, Mie-Nudeln in Salzwasser nach Anweisung zubereiten (werden dann beim Fondue in die Körbchen gepackt und in den Sud getaucht). Fleisch, Fisch, Garnelen und Pilze schön anrichten (wenn es ganz edel sein soll passen auch Seeteufel, Jakobsmuscheln und Rinderfiletspitzen!).

Die Saucen dazu reichen und los gehts!

Die Speisen werden entweder auf Fonduegabeln gespießt oder in kleine Drahtkörbchen gepackt und in dem vorbereiteten Sud über einem Rechaud gegart.

Arbeitszeit: ca. 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
Kalorien p. P.: keine Angabe



Zutaten für 4 Portionen:

1 ½ Liter	Hühnerbrühe
1 kl. Dose/n	Kokosmilch
3 Stange/n	Zitronengras, in kleinen Stücke geschnitten
1 EL	Koriandergrün, frisch gehackt oder aus dem Glas
2 kleine	Chilischote(n), (Thai-Chili)
1 EL	Ingwer, klein gewürfelt
1 EL	Knoblauch, klein gewürfelt
n. B.	Gewürzmischung, (Asia-Thai), nach Geschmack
1	Limette(n), Saft davon
1 EL	Pflanzenöl, wer mag auch Chili-Öl
1 Scheibe/n	Schweinelende, in mundgerechte Stücke geschnitten
25	Riesengarnelen
2	Putenschnitzel
2 Port.	Lachsfilet(s), in mundgerechten Stücken

	1	Brokkoli, in Röschen
1 Kästchen		Champignons, braun, geviertelt
1 Pck.		chinesische Eiernudeln, (Mie-Nudeln)
1 Pck.		Zuckerschote(n)
1 Flasche		Sojasauce
1 Flasche		Chilisauce
1 Flasche		Sauce, süß-sauer
1 Flasche		Sauce, (Erdnuss Sauce)

Verfasser: gina69