Entdeckt und gefunden bei Rila die Genussentdecker: www.rila.de



Hot Pot mit Curry und Chili Basis

Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

Hot Pot mit Curry und Chili Basis

1 Glas Lien Ying Curry Hot Pot Basis

1 Glas Lien Ying Chili Hot Pot Basis

Nach Belieben Dumplings

Nach Belieben Tofu

Fleisch & Fisch

Nach Belieben Rindfleisch

Nach Belieben Hühnchen

Nach Belieben Lammfleisch

Nach Belieben Schweinefleisch

Nach Belieben Meeresfrüchte

Nach Belieben dünn geschnittener Fisch

Gemüse

Nach Belieben Blattgemüse

Nach Belieben Spinat

Nach Belieben Kohl

Nach Belieben Paprika

Nach Belieben Shiitake Pilze

Nach Belieben Mu-Err

Nach Belieben Champignons

Nach Belieben Karotten

Nach Belieben Brokkoli

Nach Belieben Blumenkohl

Nach Belieben Kartoffeln

Nudeln

Nach Belieben Lien Ying Udon Nudeln

Nach Belieben Lien Ying Reis Vermicelli

Nach Belieben Lien Ying Mie Nudeln

zum Dippen

Nach Belieben Lien Ying Hoi Sin Sauce

Nach Belieben Lien Ying Pflaumen Sauce süß-pikant

Nach Belieben Lien Ying Sriracha Sauce

Nach Belieben Lien Ying Reis Essig

Hot Pot mit Curry und Chili Basis

1.

Hot Pot mit zwei Fächern bereitstellen. Curry Hot Pot Basis und Chili Hot Pot Basis jeweils mit 1 Liter Wasser in einem der Fächer im Hot Pot verdünnen und erwärmen.

Den heißen Topf auf den Tisch stellen (am besten auf einer Warmhalteplatte oder kleinem Tischkocher oder einem extra Hot Pot Behälter).

In der Zwischenzeit die Hot Pot Zutaten vorbereiten und in Servierschalen und auf Serviertellern anrichten. Die Hot Pot Zutaten auf dem Tisch anordnen.

Dann kann das Fondue beginnen. Die Zutaten können nach und nach in die Brühe gegeben und gegart werden. Nach dem Garen kann ein beliebiger Dip verwendet werden.

Die Brühe kann zwischendurch immer weiter köcheln.