



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Hot Pot mit Chili und Pilz Basis

Hot Pot mit Chili und Pilz Basis

1 Glas Lien Ying Chili Hot Pot Basis

1 Glas Lien Ying Pilz Hot Pot Basis

Mögliche Zutaten:

Fleisch (Rindfleisch, Huhn, Lamm, Schweinefleisch,

Meeresfrüchte, dünn geschnittener Fisch)

Gemüsesorten (Blattgemüse, Spinat, Kohl, Paprika, Shiitake Pilze, Mu-Err, Champignons, Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Kartoffeln...)

Udon-Nudeln, Vermicelli Glasnudeln, Instant Nudeln, Reisbandnudeln, Dumplings, Tofu

Mögliche Hot Pot Dips:

Lien Ying Hoi Sin Sauce

Lien Ying Sriracha Sauce

Lien Ying Pflaumen Sauce süß-pikant

Lien Ying Reis Essig

Hot Pot mit Chili und Pilz Basis

1.

Hot Pot mit zwei Fächern bereitstellen. Chili Hot Pot Basis und Pilz 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.