



Gesamtzeit: 40 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Chinesischer Hot Pot

Für die Hot Pot Brühe:

2 l Jürgen Langbein Geflügel-Fond

100 ml Reiswein

3 Esslöffel Lien Ying Sesam Öl geröstet

3 Chilischoten

3 Stängel Lien Ying Zitronengras in Lake

1 kleines Stück Ingwer

1 Esslöffel Lien Ying Sambal Oelek Würzpaste

3 Sternanis

2 Esslöffel Lien Ying Helle Sojasauce

Hot Pot Zutaten Ideen:

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

Dip Saucen Ideen:

Lien Ying Austern Sauce

Fisch-Sauce

Lien Ying Reis Essig

Lien Ying Hoi Sin Sauce

Lien Ying Sriracha Sauce

Lien Ying Sesam Öl geröstet

Frühlingszwiebeln /aufgeschlagenes Ei

chinesischer Hot Pot

1.

Zuerst den Fond mit Reiswein und Sesamöl in einem Fonduetopf (alternativ ein normaler Kochtopf) auf dem Herd zum Kochen bringen. Währenddessen Chilis, Zitronengras und Ingwer fein schneiden und zusammen mit Sternanis und Sambal Oelek, je nach gewünschter Schärfe, in die Brühe geben. Sobald die Brühe kräftig köchelt, den Fonduetopf vom Herd nehmen und alles für ca. 30 min. ziehen lassen.

In der Zwischenzeit die Hot Pot Zutaten vorbereiten und in Servierschalen und auf Serviertellern anrichten.

Den Fonduetopf auf einem Kocher auf dem Tisch stellen, evtl. vorher einmal auf dem Herd zum Kochen bringen (oder wenn ein Kochtopf verwendet wird, eine portable

Kochplatte nutzen). Die Hot Pot Zutaten auf dem Tisch anordnen. Die Brühe zum Köcheln bringen, dann kann das Fondue beginnen. Mit den Stäbchen oder evtl. einem Fonduesieb die Zutaten in den Topf geben und garen. Nach dem Garen kann ein beliebiger Dip verwendet werden.