

Fischrezepte

Asatisches Fondue Mit Garnelen

Anzahl: 4 Portionen - Gattung: Asien, Exotisch, Feste, Fisch, Fleisch, Party, Geburtstag

2	Liter Geflügelbrühe	1	Paprika, rot
	etwas asiatische Fischsauce	1	Paprika, grün
	etwas Ingwer	1	Paprika, gelb
	Zitronengras	1	Bund Frühlingszwiebel
	etwas getrocknete Shrimps	100 g	Brokkoli
	getrocknete Pilze	100 g	Chinakohl
200 g	Entenbrust		dunkle Sojasauce
200 g	Garnelen		Sweet Chili Sauce
200 g	Hühnerbrust		Schaschlikspieße
80 g	Glasnudeln		

Die Geflügelbrühe in einem Topf zum Kochen bringen und mit der Fischsauce, dem Ingwer und dem Zitronengras abschmecken. Die Brühe in einen asiatischen Feuertopf gießen. Zuletzt die getrockneten Shrimps und Pilze in die Brühe geben.

Die verschiedenen Fleischsorten in dünne Streifen schneiden. Einige Streifen auf Holzspieße aufstecken und mit dunkler Sojasauce marinieren. Die restlichen in einer Schale für das Fondue richten.

Die Glasnudeln in kaltem Wasser 10 Minuten einweichen und in kurze Stücke schneiden. Gemüse in Streifen schneiden.

Beim Fondue gart man die Zutaten, je nach Geschmack, in kleinen Drahtkörbchen. Nach dem Garen kann man die Zutaten in verschiedenen Würzsaucen tauchen. Zum Abschluss kommen alle übrig gebliebenen Zutaten in die Suppe, diese kurz gar ziehen lassen dann gemeinsam auslöffeln.