



Zutaten:

1,5 l Hühner- oder Gemüsebrühe
 150 ml Reiswein
 3 EL Sesamöl
 2-3 Chilischote(n)
 2 Stangen Zitronengras
 25 g Ingwer
 1 EL Sambal Oelek
 2-3 Sternanis
 300 g Fleischfilet (z.B. Rinder-, Kalb- oder Schweinefilet)
 300 g Fischfilet (z.B. Lachs-, Seeteufel- oder Redsnapper-Filet)
 200 g Tofu
 2 Karotte(n)
 150 g Zuckerschote(n)
 6-8 Mini-Maiskölbchen
 2-3 Mini Pak Choi
 2-3 Frühlingszwiebel(n)
 2 Paprikaschoten
 8-12 frische Shiitakepilze
 6-8 Chinesische Nudelnester
 ca. 100 ml Sojasauce zum Dippen



Staub Fondueset aus Gusseisen in schwarz



Staub Fondueset aus Gusseisen in kirschrot



Spring Fondue-Siebchen Profi, 2 Stück



Zwilling Santokumesser Miyabi 5000FCD



Zwilling Santokumesser Pro mit Kullen



Continenta Schneidebrett aus Gummibaum Stirnholz mit Schublade



Boos Blocks Schneidebrett Gourmet BBQ aus Ahorn mit Safrille



Staub Schüssel in antiktürkis

1

Brühe mit Reiswein und Sesamöl im Fondue-Topf zunächst auf dem Herd zum Kochen bringen. Inzwischen Chili, Zitronengras und Ingwer klein schneiden und mit Sternanis und Sambal Oelek je nach gewünschtem Schärfegrad in die Brühe geben. Den Topf vom Herd nehmen und alles ca. 30 min. ziehen lassen.

2

In der Zwischenzeit Fleisch und Fisch kalt waschen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Tofu in etwa 1,5 cm große Würfel schneiden. Gemüse waschen, schälen bzw. putzen und in mundgerechte Stücke schneiden. Von den Pilzen den Stiel entfernen und die Pilze je nach Größe halbieren. Alle geschnittenen Zutaten dekorativ auf Platten anrichten.

3

Den Fondue-Topf mit der vorbereiteten Brühe bei mittlerer Hitze auf das Rechaud in die Mitte des Tisches stellen. Die Platten mit den geschnittenen Zutaten um den Topf herumstellen. Portionsweise immer eine Mischung von Gemüse, Fleisch oder Fisch auf die Spieße stecken und im heißen, aber nicht kochenden Sud langsam garen. Die Nudeln können ebenfalls mittels kleiner Fondue-Siebe in der Brühe gegart werden. Mit jedem Spieß immer

etwas von der Brühe zusammen mit dem Gemüse und den Nudeln in tiefe Schalen verteilen und genießen. Nach Belieben mit Sojasauce abschmecken.