



Das Event mit Nährwert...

Rezepte von DINNER-Rennern für DINNER-Renner

Chinesischer Feuertopf

Für 6 Personen

von Rudy C. Meidl
Juli 1999

Zutaten

- 1,5 – 2 L Gemüsebrühe
- Krabben
- Stangensellerie
- Chinakohl
- Frische Sojasprossen
- Champignons
- Koriander
- Pfefferminze
- Seelachs
- Thunfisch
- Tintenfisch
- Garnelen

Vorbereitungszeit: 30 Minuten

Zubereitung

Zwiebeln in kleine Würfel schneiden und langsam anbraten (ca. 20-30 Minuten).

Gemüsebrühe zum Kochen bringen. Anschließend etwa 2 Drittel des Gemüses hinzufügen. Köcheln lassen.

Wenn die Brühe fertig ist, den Topf wie beim klassischen Fondue auf den Tisch stellen. Mit den entsprechenden Netzen kann dann jeder Gast die zuvor in kleine Stücke geschnittenen Meeresfrüchte, Fische in der heißen Brühe garen lassen

Ohnehin sollten im Laufe des Essens immer wieder Gewürze und Gemüse nachgefüllt werden. Als Beilage empfehlen sich Glasnudeln, die mit den angebraten Zwiebeln serviert werden. Dazu werden verschiedene (asiatische) Soßen gereicht. Das Gericht bietet mannigfaltige Varianten, so dass dem Ideenreichtum und individuellen Geschmack kaum Grenzen gesetzt sind.

Auf keinen Fall jedoch sollte man sich am Ende die Brühe entgehen lassen, die sich bis dahin zum einem wahren Gedicht entwickelt hat!

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen!

