

Fondue chinoise

für 8 Personen

400 g Rindshuft, dressiert
300 g Pferdehuft, dressiert
300 g Schweinshuft, dressiert
300 g Pouletbrust

500 gr Langkornreis

2 lt Fleischbouillon
1 dl Sherry
200 gr Gemüsestreifen / Julienne

Garnituren wie Gurkenscheiben, Zwiebelringe, Maiskölbchen, Mixed Pickels, Ananaswürfel usw.

Vorbereitung

Fleisch sauber dressieren und in dünne Scheiben schneiden, und rollen.
Fleisch auf Platte anrichten.
Reis im Salzwasser kochen, abschmecken und warmstellen.
Bouillon ansetzen, Sherry und Gemüsestreifen begeben.

Zubereitung

Fonduepfännchen auf das Rechaud setzen und mit Fonduegabeln die Fleischscheiben garkochen.

Mit 3 - 5 Saucen, die Garnituren sowie den heißen, abgeschmeckten Reis dazu reichen.

Tipp

Es können natürlich auch verschiedenste andere Fleischsorten dazu serviert werden.