



Hot Pot

Original aus Nordchina

Zutaten für 7 Pers:

Hähnchenbrust 500g	(in dünne Scheiben geschnitten)
Schweinefilet 500g	(in dünne Scheiben geschnitten)
Lammfilet 500g	(in dünne Scheiben geschnitten)
Lachsfilet 500g	(in dünne Scheiben geschnitten)
Garnelen 21 St	(3 p.P. reichen aus)
Zucchini 1	(in dünne Scheiben geschnitten, halbiert)
Möhren 5	(klein gewürfelt)
Spitzpaprika 4-5	(klein gewürfelt)
Pack Choi 4-5	(Strunk abschneiden, Blätter vereinzeln)
Eisbergsalat ½	(Blätter vereinzeln)
Frühlingszwiebeln 2 Bd	(fein schneiden)

Gut geeignet sind auch alle Arten von Pilzen

Für die Grillplatte zusätzlich:

Kartoffeln 1kg	(geschält, gekocht)
Raclettkäse 1 Paket	

Hot Pot Saucen:

- Gemüsefond: 5 Glas G-Fond + 1 St Ingwer geschält + Salz - 4 Gläser mit den Zutaten direkt im ersten Hot Pot mischen. Das 5te Glas zum Auffüllen für später.
- Rinderfond: 5 Glas R-Fond + Salz, Pfeffer, Chilipulver aus der Mühle, Zucker + 2-3 El schwarze Bohnenpaste. Alle Zutaten in einem Kessel mischen, erwärmen, abschmecken und dann in den 2ten Hot Pot gießen. Das 5te Glas zum Auffüllen für später.

(Lee Kum Kee, Black Bean Garlic Sauce = Sojasauce, Sojabohnen, schwarze Bohnen, Knoblauch, Salz, Zucker, Stärke, Reiswein)



Hot Pot:

Fleisch und Fisch beliebig mit Gemüse im Hot Pot garen. I.d.R. reichen 2 min.

Zum Mischen eignet sich jedes Gemüse und insb. auch Pack Choi und Eisbergsalat.

Raclette:

Die Racletteplatte wie gewohnt belegen. Fleisch / Gemüsemischungen ggf mit Raclettekäse überbacken.