
MONGOLIEN-HOT POT

Zutaten

- 200 gr Schweinefleisch, in dünne Scheiben geschnitten
- 200 gr Rindfleisch, in dünne Scheiben geschnitten
- 200 gr Lammfleisch, in dünne Scheiben geschnitten
- 200 gr Hühnerleber
- 200 gr Riesencrevetten, geschält
- 200 gr Fischfilet, in Würfel geschnitten
- Chinakohl, in Streifen geschnitten
- Blattspinat
- Lattich
- Stangensellerie

- 1/2 Lt Soya-Sauce
- 2 El Sesam-Oel
- 2 El Reiswein
- 3 St Eier

- 2 Lt Bouillon

Zubereitung

Fleisch, Fisch und Gemüse auf kleine Teller anrichten und rund um den Hot Pot verteilen.

Die Eier gut verrühren, Soya-Sauce, Reiswein und Sesam-Oel beifügen und gut vermengen. Die Sauce in kleine Schalen geben.

Die Bouillon zum Kochen bringen und in den Mongolien-Hot Pot einfüllen.

Mit Essstäbchen, eventuell Fonduegabeln, die einzelnen Zutaten in die kochende Bouillon halten, nach Belieben kochen, in die Sauce tauchen und essen. Zum Schluss serviert man die verbleibende Bouillon in Suppentassen.

★★★
delicatessa
Globus

für 4 Personen