

FLEISCHFONDUE

(CHINOISE)

500 g Rinderfilet
Hühnerbrühe
Sojasauce
Sherry

Das Filet in hauchdünne Scheibchen schneiden. Brühe mit etwas Sojasauce und Sherry würzen und im Topf auf dem Rechaud schwach köcheln lassen.

Fleischscheibchen um die Gabelwickeln und in die Brühe tauchen bis das Fleisch gar ist. Besonders gut schmeckt es, wenn das Fleisch anschliessend in eine der dazu servierten Saucen getaucht wird. Z. Bsp. Mango-Chutney, Aioli-Sauce, Knoblauchdip oder Chinasauce etc. Dazu passt Weissbrot oder frisch gebackenes Baguette.

Wir wünschen guten Appetit!

