



Chinesisches Fondue mit Fisch und Garnelen

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 6 Personen:

300g roh geschälte Garnelen aus Ecuador ASC

4 norwegischer Edel-Lachs Filets

2 Schellfisch Filets

Für die Brühe:

2L Wasser

1 Zwiebel

1 Gewürznelke

1 getrocknete Chilischote

1 Sternanis

2 Esslöffel Sojasauce

1 zerdrückte Knoblauchzehe

2 Esslöffel Austernsauce

Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Garnelen und Fisch auftauen und abtropfen lassen. Den Lachs und den Schellfisch in große Würfel schneiden.

2. Alle Zutaten für die Brühe mischen und 2 Stunden köcheln lassen.

3. Halten Sie die Brühe während des Essens warm, denn die Fisch- oder Garnelenstücke werden durch Einweichen gekocht.

4. Servieren Sie mit Saucen Ihrer Wahl und gebratenem Reis oder Nudeln.