

Fondue chinoise Schnell und raffiniert

Die neue Bouillon

Fleischbouillon mit einer besteckten Schalotte (1 Nelke und 1 Lorbeerblatt), 1 Zimtstängel, 1 Sternanis und 1 ganzen roten Chili aufkochen.

Die schnellen Saucen

Würzige Sauce: 2 dl Rahm mit 2 Esslöffel heller (light) Sojasauce steif schlagen.

Currysauce: 1 Teelöffel Currypulver in 10 g warmer Butter andämpfen. Saft von 1 Mandarine dazugiessen, aufkochen, abkühlen. 3 Esslöffel Majonaisse und 2 Esslöffel Crème fraîche daruntermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Käsesauce: 250 g Halbfettquark mit 50 g geriebenem Sbrinz, ¼ Teelöffel edelsüßem Paprika mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Zitronensauce: 200 g Crème fraîche mit 2 Teelöffel Senf, wenig abgeriebener Bio-Zitronenschale und Schnittlauch, fein geschnitten, mischen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

