



**GLASMEYERS**

# Rezept-Ideen

## Fondue Chinoise

**Zutaten** (für 4 Personen)

**Für die Geflügelbrühe:**

1 Bund Suppengemüse  
150–200 g Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2–3 Gewürznelke  
1/2 TL Pfefferkörner, bunt  
1,25 kg Suppenhuhn  
Salz

**Für das Fondue:**

250 g Rinderfilet  
300 g Hähnchenbrustfilet  
100 g Frühlingzwiebel  
250 g Karotte  
100 g Staudensellerie

**Nach Belieben noch dazu:**

250 g Spinat  
150 g Chinakohl  
150 g Glasnudel, schmal  
250 g Schollenfilet  
4–6 Garnele

### Zubereitung

1. Für die Geflügelbrühe das Suppengrün putzen bzw. schälen, waschen und klein schneiden. Mit den geschälten Zwiebeln, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer und dem Huhn in einen großen Topf geben. 2,5 Liter Wasser zugießen, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze im offenen Topf 2,5 Stunden leise kochen. Dabei ab und zu den sich bildenden Schaum abschöpfen. Die Brühe durch ein Sieb gießen und abschmecken, Huhn anderweitig verwenden.
2. Gemüse putzen bzw. schälen und waschen. Frühlingzwiebeln in etwa 3 cm lange Stücke, Karotten und Staudensellerie schräg in Scheiben schneiden. Spinat putzen und waschen, Chinakohl in Streifen schneiden.

...weiter geht es auf der Rückseite.





**GLASMEYERS**

# Rezept-Ideen

## Fondue Chinoise

### Zubereitung

- Die Glasnudeln mit kochendem Wasser übergießen, 10-15 Minuten einweichen und abtropfen. Schollenfilets in schmale Streifen schneiden. Glasnudeln, Schollenfilets mit dem vorbereiteten Gemüse, Fleisch und Garnelenschwänzen auf Platten anrichten.
- Die Hühnerbrühe in einen Fonduetopf geben, zum Kochen bringen und auf ein Stövchen in die Tischmitte stellen. Sojasauce und evtl. vorbereitete oder gekaufte Dips in Schälchen füllen. Die vorbereiteten Zutaten auf Fonduegabeln gesteckt oder in Fonduekörbchen in der Brühe garen und genießen.

### Saucentipp:

Dazu passt Sojasauce, Currydip, Chilisauce süß-sauer oder ein scharfer Tomatendip.



*Guten Appetit  
wünscht Ihnen  
Ihr Team Glasmeyer*