

Shabu Chinoise

- Huft
- 8 Personen
- 20 Min.

Zutaten

Fondue-Dingsbums (Rechaud und Caquelon)
1 Gaucho-Huft
Wasser
Bouillon
Gutes Salz (wir empfehlen Maldon)
Feine Saucen (z.B. die feinen japanischen von Kabuki)

Zubereitung

Huft auspacken, waschen, trocknen, dritteln und dabei die Sehne möglichst gut entfernen. In dünne Scheiben schneiden und auf eine Platte oder Teller legen. Fonduepfanne mit Wasser füllen, Bouillonwürfel begeben (die Brühe muss gut gewürzt sein, also Mengenangaben beachten), aufkochen, auf dem Fondue-rechaud platzieren. Salz und Saucen in Schalen abfüllen. Los geht's!

Fleisch auf Gabel spiessen und nur ganz kurz in der heissen Brühe garen (die Japaner halten die Gabel hinein und sagen «Shabu-Shabu», dann ist das Fleisch schon genügend gekocht.

Ergänzend, wer mag:

- Eine grosse Schüssel frischen Salat
- Pickles, Antipasti oder anderes akzeptiertes Gemüse
- Knuspriges Baguette (oder andere Beilage nach Wahl)
- reichlich ordentlicher Wein

GAUCHO Delux GmbH, Tel 044 201 11 70, info@gaucho.ch, www.gaucho.ch

