Shabu Shabu Brühe

eine japanische Fondue-Variante

Zubereitung

1. Für die Brühe Wasser zusammen mit Bouillon Thai curry & ginger, Flüssigwürze hefefrei, Sojasauce und Erdnussöl aufkochen.

2. Den Rettich und Ingwer schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden. Mit Reisessig, Chiliflocken und dem Saft von vier Limetten marinieren und in ein separates Schälchen geben.

3. Die Peperoni-Schoten halbieren und entkernen. Baby Mais und Karotten ebenfalls halbieren. Die Lauchzwiebeln waschen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden. Anschließend die Shitake Pilze putzen.

4. Für den Dip die Sweet Chili Sauce und das geröstete Sesamöl in einer Schüssel vermengen und zu der Shabu Shabu Brühe servieren.

5. Das Gemüse kann mit Stäbchen in der heißen Brühe gegart werden. Alternativ können die Beilagen in einer tiefen Platte angerichtet werden und mit der Shabu Shabu Brühe übergossen werden.

6. Tipp: Die Shabu Shabu Brühe lässt sich individuell auf persönliche Wünsche anpassen. Egal ob als rein vegetarische Variante oder mit Fleisch – das japanische Traditionsgericht deckt verschiedene Vorlieben ab und eignet sich daher bestens für gesellige Abende mit Familie und Freunden.

Zubereitungszeit: Kurz

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

2 TL	Gemüsebrühe mit Bio-Hefe
1 EL	Flüssigwürze hefefrei
200 ml	Sweet Chili Sauce

Weitere Zutaten

500 ml Wasser
1 EL helle Sojasoße
1 EL Erdnussöl
1 kleiner weißer Rettich
1 nussgroßes Stück Ingwer
50 ml Reisessig
4 Limetten
Chiliflocken
4 rote Peperoni-Schoten
250 g Dose Baby Mais
250 g Dose Baby Karotten
1 Bund Lauchzwiebeln
100 g Shitake Pilze
1 Bund frischer Koriander
1 EL geröstetes Sesamöl