

# Chinesischer Hotpot

## 火锅



**RICHTIG CHINESISCH KOCHEN  
MIT DEM RESTAURANT HUULOO**

### Zutaten:

*...für die Brühe:*

1kg Schweine  
1kg Rinderknochen  
1 kg Schweinerücken  
1kg Schweinefüße  
300g Karotten, 500g Zwiebel  
50g getrocknete Shiitake-Pilze  
100g Ingwer (in Scheiben geschnitten).  
Optional: Schlagrahm und Kokosnussscheiben.

*\*keine bestimmte Mengenangaben. Man benutzt so viel wie man essen möchte.*

*...für das Hotpot\*:*

Fleisch (oft Rind- und Lammfleisch in hauchdünne Scheiben schneiden),  
Meeresfrüchte (z.B. Fisch und Garnelenbällchen),  
Gemüse (Blattgemüse wie Pak Choi, Wasserspinat und Chinakohl und Wurzelgemüse wie Kartoffel und Lotuswurzeln und Süßkartoffel),  
Pilze (Shiitake Pilze, Champignons und Holzohrpilze),  
Tofu (getrocknete Tofustangen und frittiertes Tofu, kein Seidentofu!)  
Nudeln (Reisnudeln-, Weizen-, Glasnudeln und Reiskuchen)

### Zubereitung der Brühe:

1. Zuerst Knochen und Fleisch in kaltem Wasser abspülen, dann im Wasser blanchieren (dabei Schaum entfernen und es erneut abspülen).
2. In einem großen Suppentopf 4,5 Liter Wasser hinzufügen, dann Fleisch und Knochen. Das alles mit hoher Hitze kochen lassen.
3. Die Hitze leicht herunter drehen und dabei den Topf abdecken. Nun soll die Brühe 90 Minuten lang kochen. Danach wird das Gemüse hinzugefügt und den Topf weiter kochen lassen.
4. Optional kann man die Brühe auf der anderen Seite des Hotpots mit Schlagrahm und Kokosnussscheiben verfeinern.
5. Nun ist die Brühe fertig und die restliche Hotpot-Zutaten können der Brühe eingegeben werden.

Je nach Zutat, dauert das Kochen ein wenig. Z.B. Fleisch und Reiskuchen braucht man nur wenige Sekunden in die Hotpot Brühe einzutauchen. Danach sind sie sofort zu verzehren. Kartoffel und Lotuswurzeln hingegen benötigen sehr lange zum Garen.

Nachdem man noch die Dipping Soßen (Koriander, gehackter Knoblauch, Schnittlauch, chinesischer Sesampaste, Sojasauce, Sesamöl, Chili Flocken und Erdnussbutter etc.) nach individuellen Vorlieben gemixt hat, kann es gegessen werden.



慕尼黑孔子学院

**Konfuzius-Institut München**