

Mongolischer Feuertopf mit Lamm-Rücken

2,5l Hühnerbrühe	2 EL getrock. Garnelen	6 getrock. schwarze Pilze
1 kg Lammrücken	500 g Chinakohl	100 g Glasnudeln
100 g eingel. Knoblauchzehen	1 Bund Koriander	
Würzmischung/Dips:		
3 EL Sesampaste	1/8 L Reiswein	125 g eingel. Tofu
2 EL Chiliöl	1/8 L dunkle Sojasauce	2 EL Garnelenpaste
1/8 L helle Sojasauce		

Den Feuertopf oder ein anderes für einen Tischkocher geeignetes Kochgeschirr mit Brühe füllen und die getrockneten Garnelen hinzufügen. Die Pilze abtropfen lassen, die Stiele entfernen, die Hüte würfeln und ebenfalls in die Brühe geben.

Das Lammfleisch in sehr dünne Scheiben schneiden (leicht gefroren, gelingt das sehr gut) und auf Tellern anrichten. Den Chinakohl waschen, in Quadrate schneiden und in eine Schüssel legen. Kochendes Wasser über die Glasnudeln gießen, damit sie weich werden, dann abtropfen lassen und auf einem Teller verteilen. Knoblauch und Koriander ebenfalls auf den Teller geben. Die Teller auf dem Eßtisch um den Feuertopf herum verteilen. Von den Würzzutaten und Dips jeweils mindestens zwei Schalen mit Löffeln auf den Tisch stellen.

An jeden Platz eine Eßschale stellen sowie ein oder zwei kleine Schälchen zum Mischen der Sauce und ein Paar Eßstäbchen.

Chinesisch am 15. Februar 2020