

Asia-Geflügel-Brühe

Für ca. 21–3 l Fond:

| | | |
|---------------------------|------------------------|----------------------|
| 1,5 kg Hühnerflügel | 2 Stangen Zitronengras | 80 g frischer Ingwer |
| 1 Gemüsezwiebel | 11 El Zucker | 1 rote Chilischote |
| 1 dicke Scheibe Knoblauch | Salz | 1 Tomate |
| 4 Stiele Koriandergrün | 2–3 El Sojasoße | |

Die Hühnerflügel im Gelenk zerteilen. Zitronengras mit dem Messerrücken anschlagen. Ingwer mit Schale in dicke Scheiben schneiden. Zwiebelhälften mit der Schnittseite nach unten in einem Bräter goldbraun rösten. Zucker zugeben und leicht karamellisieren lassen. Flügel zugeben und kurz mitrösten. Mit 3 l kaltem Wasser auffüllen und langsam aufkochen. Dabei Zitronengras, Ingwer, Chili, Knoblauch, wenig Salz, halbierte Tomate und Koriandergrün zugeben. Den Fond bei mittlerer Hitze ca. 11 Std. sieden, aber nicht kochen lassen, dabei immer wieder aufsteigende Trübstoffe abschöpfen. Fond durch ein sehr feines Sieb in einen anderen Topf gießen und entfetten. Fond aufkochen, mit Sojasoße abschmecken. Fond auf 2 Töpfe verteilen, auf dem Tisch auf Gasbrenner stellen und die vorbereiteten Zutaten für das Fondue darin garen.

Tim Mälzer am 31. 12. 2009