
Fondue chińskie 2

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2721 razy.

To, co Kuron nazywa chińskim fondue, jest daniem komunalnym, jedzonym przez wiejskich Chinczyków, Wietnamczyków, i innych z tej okolicy świata.

Do takich zup są specjalne garnki, z małym grzejnikiem pod spodem, jak kocher.

Wolowinę (mocno schłodzoną, ale nie zamrożoną) kroje się cieniutko, na 2-3 milimetry, bardzo ostrym nożem. Dobrze jest umieścić ten noż w zamrażalniku na parę minut. Nie marynuje się mięsa, podaje się na talerzykach naokoło stołu. Na środku stoi ten garnek z zupą, a każdy uczestnik obiadu ma swoją miseczkę.

Zupa to rosół plus chińskie warzywa plus trawa cytrynowa, prawie nieodzowna. Trochę oleju chili i oleju sezamowego też dodaje. Warzywa są pokrojone na kawałki wielkości ćwierci dłoni. Może to być chińska kapusta, pedzki zielonego groszku, straczkki zielonego groszku, grzyby, gorzki melon, coś w rodzaju broccoli, itp. Ten rosół jest utrzymywany tuż pod temperaturą wrzenia.

Tuż przed podaniem na stół wrzuca się warzywa, które "dochodzą" już na stole, dlatego duże, grube kawałki, żeby się całkiem na miękko nie ugotowały.

Chinczyki lubią, gdy warzywa chrzeszczą, ale są gorące. Uczestnicy obiadu biorą palczkami plasterki surowego mięsa, wrzucają go do zupy, po 30 sekundach nakładają sobie tę zupę z mięsem do własnej miseczki.

W miseczce może być też prażony ryż.

Jest to pyszota, i dużo zabawy, polecam szczególnie tym, którzy mają okrągłe stoły.

From: magdalenab@aol.com (MagdalenaB)