

Chinesischer Topf

Fleisch - Schwein

Vorbereitungszeit: 60 Minuten } 1½ Stunden
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Schweinefilet	g	750	1000
Butter	g	80	120
Fenchelknolle, groß	g.	300	450
Grüne Bohnen, frisch	g	500	750
Rinderbrühe	ml	500	750
Basilikum	TL	1	2
Salz, Pfeffer			
Reis	g	200	300

VORBEREITEN:

1. Schweinefilet in 5 mm starke Scheiben schneiden.
2. Fenchelknolle halbieren, den harten Kern herausschneiden und die Hälften in 5 mm starke Scheiben schneiden.
3. Bohnen putzen, evtl. halbieren.
4. Rinderbrühe aufgießen.
5. Reiswasser aufsetzen.

ZUBEREITUNG:

1. Fleisch in heißer Butter anbraten.
2. Fenchel und Bohnen zugeben. Kleingehacktes Basilikum untermischen. Pfeffern und leicht salzen.
3. Brühe angießen und 30 Minuten kochen.
4. Reis dazu reichen.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Reis