

Rezept Chinafond

Zutaten:

1 kg Schweineknochen
500 g Hühnerklein
0,2 l trockener Sherry
3 EL Sojasauce
2 Scheiben Ingwer
1 Sternanis
1 Stück Zitronenschale
2 Knoblauchzehen

Zubereitung:

Alle Zutaten kalt aufsetzen und langsam zum Kochen bringen. Den sich bildenden Schaum immer wieder abschöpfen und ca. 1 h köcheln lassen.

Den Topfinhalt durch ein Sieb geben und nochmals durch ein Feinsieb.

Erkalten lassen und das sich oben abgelagerte Fett entfernen.

[Zurück zu den Asiatischen Rezepten](#)

[Zurück zu den Suppen-und Eintöpfenrezepten](#)