



How to Hotpot

1

untenstehend ist die Auswahl für unsere Basisbrühen. Gerne dürfen Sie sich eine Brühe für die Zubereitung der Zutaten aussuchen. Die Brühe ist entscheidend für den Basisgeschmack.

Chinesische Kräuter



Tomaten



Scharf



Huhn



Rind



Lamm



SPICY

hotpot & Hunan cuisine

2

An der Soßenecke können Sie Ihre eigene Dipsoße zusammenmischen, hier haben wir ein paar Insider-Empfehlungen für Sie.

ALREADY DONE



gemischte
Chiliöle



Scharfer
BBQ-Pulver



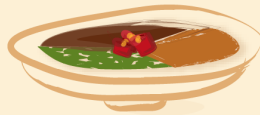
hausgemachte
Soße

EMPFEHLUNGEN

● steht für die Löffeldosierung.



Spicy's
Rezept



für Freunde,
die Rindfleisch lieben



perfekte Mischung
für Gemüse und Pilze



Erdnuss-
soße ●●●



Sichuan
Chilisoße ●



Austern
Sauße ●



Frühlings-
zwiebel ●



Sesamsoße ●



Knoblauch-
paste ●



Vinegar ●



fermentierte
Tofusoße ●



Chili ●



Sha-Cha
Soße ●●



helle
Sojasoße ●



Chili ●



Frühlings-
zwiebel ●



Erdnuss-
soße ●●



Hoi-Sin
Soße ●



helle
Sojasoße
●●



Knoblauch-
paste ●



Sesamöl ●



Koriander ●

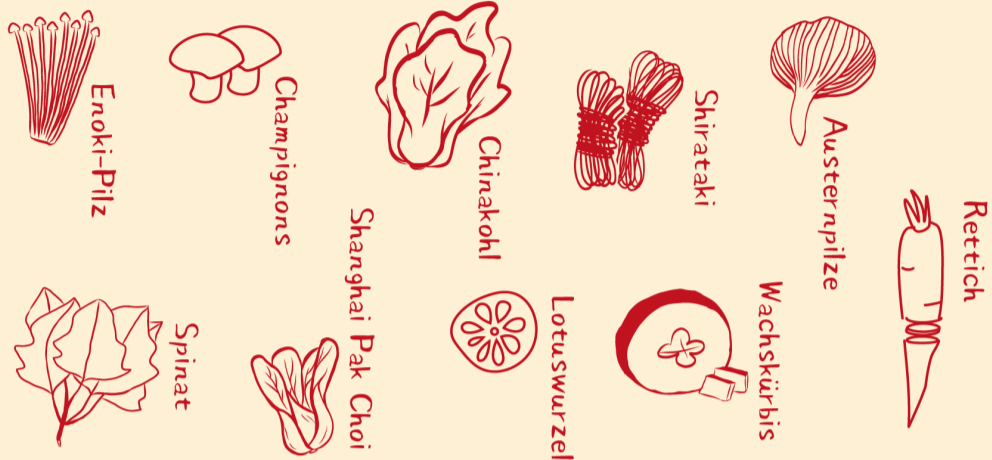


hotpot & Hunan cuisine

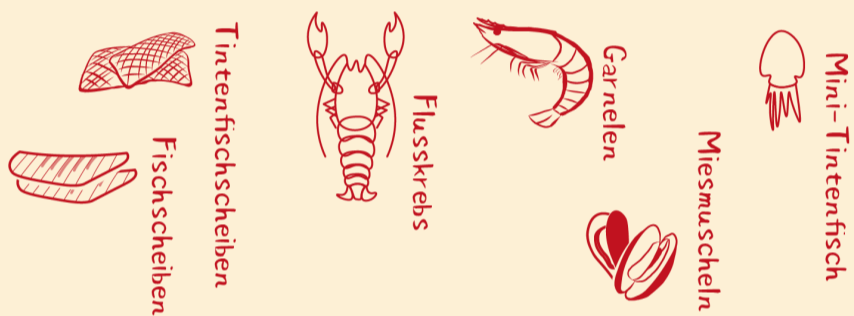
3

In dem Selbstbedienungsbereich befindet sich eine Riesenauswahl an Zutaten, die Ihnen zur Verfügung steht. In Kombination mit Ihrer Soße haben Sie die Möglichkeit, Ihr Hotpot individuell selbst zu gestalten.

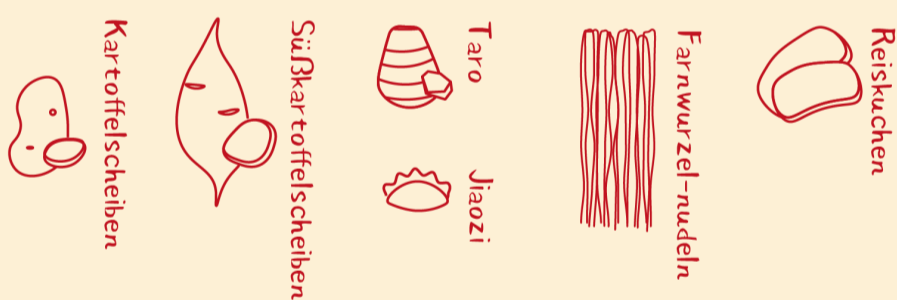
Gemüse 素菜



Meeresfrüchte 海鮮



Carbs 澱粉類



Fleisch 肉類



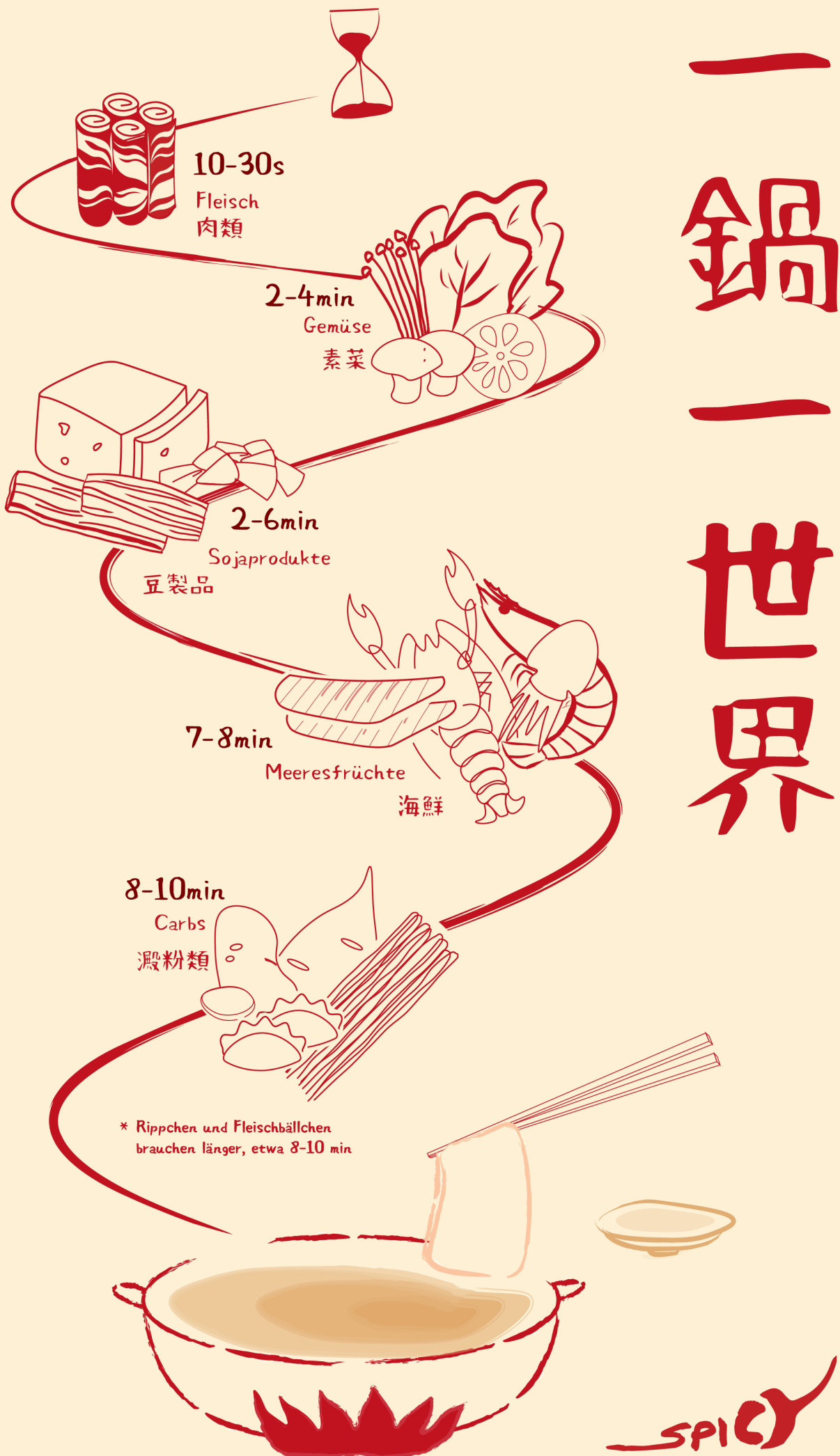
Soja- produkte 豆製品



hotpot & Hunan cuisine

4

Nun müssen die Zutaten nur noch in der Brühe gekocht werden! Unten erhalten Sie eine grobe Orientierung über die Kochzeit von uns. Sobald die Zutaten gar sind, sind wir soweit, diese mit der Dipsoße zu vermischen und zu kosten.



hotpot & Hunan cuisine