

# Feuertopf | 火锅

请提前两天预订 **Bitte einen Tag vorher bestellen Ab 2 Personen | 两人起**

**Classic 经典套餐 Pro Person 25.90€**

**Luxus 豪华套餐 Pro Person 32.90€**

Auf Wunsch scharf oder nicht scharf  
可以选择四川辣味锅底或不辣鲜汤锅底  
Inkl. aller Zutaten 以下菜品已经包含



Zutaten zum Nachbestellen 加菜

## **Für Luxus 豪华套餐特有**

Top Rinderfilet in dünnen Scheiben	牛里脊	6.00€
Neuseeländischer Lammschlegel in Scheiben	新西兰羊里脊	6.00€
Große Salzwasser Garnelen	超大虾	6.00€
6 verschiedene kleine Zwischengerichte	6 份小吃	8.00€

## **Für Classic 经典套餐特有**

Rinderfilet in dünnen Scheiben	牛肉	4.00€
Lammschlegel in Scheiben	羊肉	4.00€
Salzwasser Garnelen	大虾	4.00€
3 verschiedene kleine Zwischengerichte	3 份小吃	4.00€

Für beide Varianten 全部包括

Schweinefilet in Scheiben	猪肉	4.00€
Hühnerbrustfilet in Scheiben	鸡肉	4.00€
Schweinehackbällchen	猪肉丸子	4.00€
Fischfilet gewürfelt	鱼片	4.00€
Kartoffelscheiben	土豆片	3.00€
Mu-Er Pilze	木耳	3.00€
FrISChe Champignons	蘑菇	3.00€
Chinakohl und Tofu	白菜和豆腐	3.00€
Verschiedene Gemüse der Saison	时令蔬菜	3.00€

Der Feuertopf ist ein traditionelles chinesisches Gericht, das aus dem Volk stammt. Er hat eine lange Geschichte hinter sich. Der Feuertopf in Szechuan, auch scharfer Feuertopf genannt, hat seinen Ursprung von der extensiven Weise des Essens der Matrosen und Arbeiter. Sie arbeiteten an den Alegern des Ufers vom Jialing-Fluss und des Chaotian-Tores Ende der Ming-Dynastie und Anfang der Qing-Dynastie. Mit der Entwicklung der Gesellschaft und Veränderung der Geschichte hat sich der Geschmack der Menschen auch geändert. Der einzigartige Geschmack vom Szechuan Feuertopf ist allmählich bei Menschen beliebter geworden. Szechuan gewann auch das Lob als „Ursprungsort des Feuertopfes“. Das Gefäß, das Herstellungsverfahren und die Gewürze usw. des heutigen Feuertopfes haben zwar tausende Entwicklungsjahre durchgelaufen, aber ein gemeinsamer Punkt blieb unverändert, nämlich das Herstellungsverfahren. Mit Feuer wird der Topf erhitzt. Mit Wasser wird dann das Essen gekocht. Diese Kochmethode ist bereits in der Shang- und Zhou-Dynastien entstanden, d.h. das war der Rohentwurf des Feuertopfs.

1. Topf Die Beliebtheit des Szechuan Feuertopfs ist von seinem Topf abhängig. Er enthält den scharfen Geschmack der Chaotian Paprika und den brennenden Charakter des Pfeffers und den beiß enden Duft des Ingwers. Außer dem werden Sojabohnen und fermentierter Klebreis (klebriger Reis, der fermentiert ist dient als Basismaterial und entfernt den stark riechenden Geruch von frischem Fisch und macht die hergestellte Suppe süßer) in den Topf hinzugefügt, damit sich alle Geschmäcker mit dem Rinderfett vermischen. Das ist die Geheimwaffe des Szechuan Feuertopfs. Mit der Popularität des Szechuan Feuertopfs sind die Gewürze des Szechuan Feuertopfs zu einer Ware geworden und werden im ganzen Land verkauft.
2. Den Feuertopf essen Im Gegensatz zu anderen Gebieten Chinas, sitzen die Szechuaner zusammen am Tisch und essen den Feuertopf auch im heiß esten Sommer. Der Yuanyang Topf lässt sich als Pionier in der Geschichte des Feuertopfs bezeichnen. Dieser Topf hat das Muster von Tai Ji. Die Suppengrundlage ist damit in scharfe (rote) Suppe und nicht scharfe (Weiße) Suppe aufgeteilt, was den Bedarf der Menschen an verschiedenen Geschmäckern deckt. Der größte Vorteil am Essen des Feuertopfs ist, dass man das Fleisch und das Gemüse zusammen in einem Topf essen und das Gericht nach seinen eigenen Vorlieben wählen kann.
3. Veränderung des Feuertopfs Während die Traditionellen Zutaten des Szechuan Feuertopfs unverändert blieben, sind andere Zutaten mit der Veränderung der Zeit hinzugefügt worden. Die traditionelle rote (scharfe) Suppe des Feuertopfs entwickelte sich nach und nach zur roten und weißen Suppe, Suppe mit frischen Meeresprodukten, Suppe mit Kräutern, scharf-saure Suppe usw. Einige neue Feuertöpfe wie Topf voller Rinder, Topf voller Schafe, extravaganter Topf, Topf mit Fischköpfen, Topf mit Enten, Topf mit Hühnern, Topf voller Köstlichkeiten, Brei-Topf und kalter Topf sind entstanden. „

[www.chinarundreisen.com](http://www.chinarundreisen.com)



# Original Chinesisch

<p><b>C1 Suan La Tang 酸辣汤</b></p>  <p>3.90€</p> <p>Sauer-scharfe Suppe, mit Ei, Tomaten, Tofu und Mu-Er Pilzen</p>	<p><b>C2 Hun Tun Tang 馄饨汤</b></p>  <p>4.90€</p> <p>WanTan Suppe mit Salzwassergarnelen Füllung</p>	<p><b>C3 Fan Qie Tang 番茄蛋汤</b></p>  <p>3.90€</p> <p>Tomten Suppe mit Ei</p>
<p><b>C4 Gurken Salat 拍黄瓜</b></p>  <p>8.90€</p>	<p><b>C5 土豆丝 gebr. Kartoffelstreifen</b></p>  <p>9.90€</p>	<p><b>C6 番茄炒蛋 Tomaten mit Eier</b></p>  <p>10.90€</p>
<p><b>C7 Hähnchenfüsse scharf 泡椒凤爪</b></p>  <p>9,90€</p>	<p><b>C8 Brokkoli mit Knoblauch 蒜蓉西兰花</b></p>  <p>10,50€</p>	<p><b>C9 Zuckererbsen mit Shrimps 虾仁荷兰豆</b></p>  <p>14.90€</p>

<p><b>C10 Spar-Rips 红烧排骨</b></p>  <p>13.50€</p>	<p><b>C11 Rindfleisch 铁板牛肉</b></p>  <p>15.50€</p>	<p><b>C12 Fisch Spicy 水煮鱼片</b></p>  <p>15.90€</p>
<p><b>C13 Tofu mit Meeresfrüchte 海鲜豆腐煲</b></p>  <p>16,90€</p>	<p><b>C14 Ma-Po Tofu 麻婆豆腐</b></p>  <p>13.50€</p>	<p><b>C15 Schweineohr 红油猪耳</b></p>  <p>10.50€</p>
<p><b>C16 Garnelen 椒盐大虾</b></p>  <p>22.90€</p>	<p><b>C17 Chinakohl 醋溜白菜</b></p>  <p>9,90€</p>	<p><b>C18 Prinzess Bohne 干煸四季豆</b></p>  <p>10,90€</p>
<p><b>C19 Nudelsuppe mit Meeresfrüchte 海鲜汤面</b></p>  <p>13,90€</p>	<p><b>C20 Nudelsuppe mit Rindfleisch 牛肉汤面</b></p>  <p>12.90€</p>	