

Fondue

bourguignonne

Der Klassiker mit Öl

300g Schweinefilet
300g Hähnchenbrustfilet
300g Rinderfilet
300g Lammrücken
1-1,5 L Öl

Alle Fleischsorten in 1-2cm Würfel schneiden. (Pro Portion rechnet man 200g). Die Fleischarten in verschiedene Schälchen geben. Das Öl bei ca. 180°C auf dem Herd erhitzen und vorsichtig in den Fonduepfopf füllen. (Falls ein Erhitzen im Fonduepfopf nicht möglich). Rechaud anzünden und Topf daraufstellen.

Die Fleischstücke werden mit Fonduegabeln aufgespießt und ins Öl gehalten.

Dazu Weißbrot und leckere Dips servieren. (Rezepte zu den Dips finden Sie in weiteren Rezeptideen der Gourmessa.de)

Tipp: Wer möchte kann auch Garnelen, Fisch oder Gemüse im Fett garen.

Wir wünschen guten Appetit!

