

Fleisch-Fondue

Stufe 1

Zubereitungszeit: 10 Min.



Zutaten:

1,5 l Pflanzenöl
250 g Kalbfleisch
250 g Rindfleisch
250 g Schweinefilet



Le Creuset Topf-Griffschutz in schwarz



Staub Schüssel in elfenbeinweiß



Staub Fondueset aus Gusseisen in kirschrot



Boska Chip & Dip Tablett



Staub Förmchen in elfenbeinweiß, 2er Set

1

Die einzelnen, mageren Fleischsorten mit einem Messer in etwa 3 cm große Würfel schneiden.

2

Das Fleisch getrennt jeweils in eine Schale geben.

3

Das Öl in den Fonduetopf geben und auf dem Herd auf ca. 170°C erhitzen. Um zu testen, ob das Öl die richtige Temperatur hat, tauchen Sie Brotrinde in das Öl. Beginnt die Rinde beim Eintauchen in das Öl sofort an zu prutzeln, ist das Öl heiß.

4

Dann den Topf bei maximaler Hitze auf das Rechaud (Untergestell) in die Mitte des Tisches stellen. Benutzen Sie unbedingt Topflappen, wenn Sie die Griffe des Fondue-Topfes anfassen, denn Gusseisen ist ein extrem hitzeleitendes Material.

5

Die einzelnen Fleischsorten sowie verschiedene Dippsößen und Brot um den Fonduetopf platzieren. Das Fleisch einfach einzeln auf einer Fondue-Gabel platzieren und in das heiße Öl legen. Nach 2-3 Minuten den Gargrad testen und schmecken lassen.

Statt Pflanzenöl kann man auch eine aromatische Fleischbrühe verwenden.

Wer Lust auf anderes Fleisch hat, kann auch Geflügelfleisch oder Wild für ein Fondue nehmen.