

Fondue Bourguignonne

Fleisch

Vorbereitungszeit: 120 Minuten } 3 Stunden
Zubereitungszeit: 60 Minuten

ZUTATEN		Pro Person
Fleisch (<i>oder/und</i>)	- Rinderhüfte - zartes Rinderfilet - Schweinefilet - Kalbsfilet	200 – 250 g
Traubenkernöl		1000 ml

VOR- UND ZUBEREITUNG:

1. Fleisch vor dem Servieren 2 bis 3 Stunden auf Zimmertemperatur bringen. Fleisch waschen und danach mit Küchenpapier abtrocknen.
2. Kurz vor dem Servieren Fleisch in 2 cm große Würfel schneiden.
3. Öl auf dem Herd erhitzen.
4. Saucen und Dips vorbereiten: siehe unter Rubrik Saucen „Fondue-Saucen“

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Baguette
- * Saucen und Dips
- * Mixed Pickles, Perlzwiebel, Cornichons, Senfrüchte.
- * Verschiedene Salate (Zwiebel-, Rettich-, Tomaten-, usw.)
- * Rotwein, Bier.