

TANJA DUSY

FONDUES

Fein aufgegabelt

KÜCHENRATGEBER



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte



ZUM DAHINSCHMELZEN!

Man sagt ja: Essen verbindet. Das stimmt besonders beim Fondue! Wenn ich dazu einlade und mit Freunden und Familie um den brodelnden Topf sitze, dann fühle ich mich fast wie früher als Kind, als ich mit meinen Freundinnen am Lagerfeuer saß. Da kommt ein Gefühl von Vertrautheit und Spaß in der Runde auf!

Aus einem Topf zu essen, ohne Eintopf zu essen – dieses Kunststück gelingt nur beim Fondue! Im Grunde ist der Fonduetopf ein klassischer Schmelztiegel: Er vereint die verschiedensten Zutaten aus allen Teilen der Welt, lässt sich für ein japanisches Fondue genauso einsetzen wie für einen chinesischen Feuerpfopf, ein duftiges Thai-Fondue oder eine italienische Fonduta. Ob mit Brühe oder Öl, Käse oder Schokolade – kaum etwas lässt sich so vielseitig gestalten wie ein Fondue.

Nahe der Schweiz, wo ich herkomme, lieben wir natürlich das Käsefondue, vor allem, wenn die Abende wieder länger und kühler werden. Dann sitzen wir stundenlang beieinander, stippen, dippen, genießen, reden und lachen – und die Stimmung ist einfach zum Dahinschmelzen!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß mit den Rezepten!

Tanja Dury

MIT DER »GU KOCHEN PLUS«-APP WIRD IHR KÜCHENRATGEBER INTERAKTIV

So einfach geht's: Sie brauchen nur ein Smartphone und eine Internetverbindung



1. APP HERUNTERLADEN
Laden Sie die kostenlose »GU Kochen Plus«-App im Apple App Store oder im Google Play Store auf Ihr Smartphone. Starten Sie die App und wählen Sie Ihren Küchenratgeber aus.



2. REZEPTBILD SCANNEN
Scannen Sie das gewünschte Rezeptbild mit der Kamera Ihres Smartphones. Klicken Sie im Display die Funktion Ihrer Wahl.



3. FUNKTIONEN NUTZEN
Sammeln Sie Ihre Lieblingsrezepte. Speichern und verschicken Sie Ihre Einkaufslisten. Oder nutzen Sie den praktischen Supermarkt-Finder und den Rezept-Planer.

RUND UMS FONDUE

Ob Sie nun Käse-, Brühe- oder Fettfondue machen – mit diesen Zutaten wird der Abend garantiert eine runde Sache.

BROT DAZU

Das gilt für alle Fondues: Pro Person rechnet man 200 – 250 g Brot. Am besten passt Weiß- oder Mischbrot (für Käsefondue idealerweise vom Vortag – es lässt sich leichter aufspießen und krümelt nicht). Leckere Alternative: kleine Pellkartoffeln!

MENGEN IM FONDUETOPF

Bei einem Käsefondue sollten ca. 200 g Käse pro Person in den Topf wandern. Bei Fleisch und Fisch rechnete man früher 300 g pro Person; heute ist weniger mehr, ich empfehle 150 – 200 g, dazu reichlich Gemüse (150 – 250 g pro Person) und Salate oder andere Beilagen (siehe dazu auch Kapitel 3). Brühe sollte den Topf zu höchstens drei Vierteln füllen, Fett zu zwei Dritteln (wegen der Spritzgefahr).

SAUCEN & DIPS

Sie bringen Extra-Aroma und machen Fett- und Brühefondues erst richtig fein. Neben Selbstgemachtem zum Einstippen eignen sich – wenn's schnell gehen soll – auch gekaufte Grillsaucen, Mayonnaise, Chutneys oder Cremes aus dem Kühlregal. Oder wie wär's mit einem frischen Dip aus dem türkischen Lebensmittelladen?

ZUM TRINKEN

Die Schweizer schwören auf Kräuter- oder Schwarztee und leichten, trockenen Weißwein (z. B. Fendant oder Grauburgunder) zum üppigen Käsefondue – und danach genehmigen sie sich ein Gläschen Kirsch oder Pflümli. Zum Fett- und Brühefondue ist erlaubt, was schmeckt, hier gibt es keine Regeln.

KLEINE BEILAGEN

Ein Salat passt immer: Zum schweren Käsefondue passt am besten grüner Salat mit leichtem Dressing; zum Fett- oder Brühefondue darf es ein üppiger sein, wie z. B. der Couscous-Salat mit Granatapfel (siehe S. 48). Und geben Sie Ihrem Fondue ruhig Saures: Essiggürkchen, Silberzwiebeln oder andere eingelegte Gemüse. Ein Blick in die Antipasti-Theke lohnt ebenfalls.





BIERFONDUE MIT ZWEIERLEI AUFSCHNITT

Je 350 g gekochter Schinken und Kasseler (in Scheiben) | 400 g Cheddar | 350 g Greyerzer | je 200 ml Malzbier (ohne Alkohol) und helles Bier | Saft von ½ Orange | 1 EL Butter | 2 TL Dijonsenf | 2 TL Speisestärke | Pfeffer | ca. 600 g Brot und Brezen (in Würfeln)

Zünftiger Hüttenzauber

Für 4 Personen | 25 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 1400 kcal, 70 g EW, 70 g F, 114 g KH

1 Schinken- und Kasseler Scheiben evtl. längs halbieren, zu Röllchen aufdrehen und auf einer Platte anrichten. Den Käse entrinden und grob raspeln. Beide Biersorten mit der Hälfte des Orangensafts und der Butter leicht erhitzen. Den Käse darin bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren schmelzen, bis sich alles gut verbunden hat.

2 Dann den Senf unter die Käsemasse rühren. Die Stärke mit dem übrigen Orangensaft glatt rühren, zum Käse geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Masse sämig-cremig ist. Mit Pfeffer würzen. Die Schinken- und Kasseleröllchen im Wechsel mit Brot- oder Brezenstücken aufspießen und im Käse wenden.

TIPP

Zu diesem Fondue müssen bei mir unbedingt Essiggürkchen und Silberzwiebeln mit auf den Tisch. Wer es fleischlos mag, kann statt der Schinken- und Kasseleröllchen blanchierte Lauchringe oder Blumenkohlröschen in den Käse tunken. Und dazu gibt es ausnahmsweise mal Bier statt Weißwein!



PILZ-SPECK-FONDUE

5 g getrocknete Pfifferlinge | je 250 g Greyerzer, Vacherin und Raclettekäse | 1 Schalotte | 50 g magerer Schwarzwälder Schinkenspeck | 1 EL Butter | 500 g braune Champignons | 200 ml trockener Weißwein | 1 EL Speisestärke | 2 EL Cognac (nach Belieben) | frisch geriebene Muskatnuss | ca. 600 g Weißbrot (in Würfeln)

Wunderbar aromatisch

Für 4 Personen | 35 Min. Zubereitung | 2 Std. Ziehen
Pro Portion ca. 1360 kcal, 73 g EW, 63 g F, 115 g KH

1 Die Pfifferlinge mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 2 Std. zugedeckt ziehen lassen. Alle Käsesorten entrinden und grob raspeln. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden, den Schinkenspeck ebenfalls klein würfeln.

2 Die Pilze durch ein Sieb abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Pilze ausdrücken und sehr klein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotte darin glasig andünsten. Den Speck dazugeben und anbraten. Die Pfifferlinge hinzufügen und kurz mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Champignons trocken abreiben, putzen, vierteln und zugedeckt bereitstellen.

3 Den Wein und 100 ml Einweichwasser mischen (evtl. mit Wasser aufgießen). Den Käse und etwa zwei Drittel dieser Mischung in einen Topf geben und den Käse unter kräftigem Rühren schmelzen (siehe S. 10, Step 1). Nach und nach die übrige Weinmischung dazugeben. Stärke mit Cognac oder 2 EL Wasser verrühren und unterrühren. Mit Muskatnuss würzen. Aufkochen lassen, bis die Käsemasse eindickt. Pilze und Brotstücke aufspießen und im Käse wenden.

FLEISCHBÄLLCHEN-FONDUE

Orientalisch oder lieber mediterran? Ich biete gerne beides an, denn die Bällchen sind schnell gemacht und bei meinen Gästen heiß begehrt.

1 kg gemischtes Hackfleisch
2 große Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Olivenöl
2 Eier
4 EL Semmelbrösel
3 EL Rosinen
2 EL gehacktes Koriandergrün
1 EL gehackte Minze
1 EL Ras-el-Hanout
(arab. Gewürzmischung)
1½ TL Harissa (Chilipaste)
Salz | Pfeffer
3 EL Pinienkerne
60 g Schafskäse (Feta)
1 EL gehackter Thymian
2 EL gehackte Petersilie
1 EL Tomatenmark
Fett oder Öl für den Fonduetopf

Würziges Duo

Für 4 Personen |
35 Min. Zubereitung |
30 Min. Kühlen
Pro Portion ca. 925 kcal,
58 g EW, 70 g F, 15 g KH

1 Das Hackfleisch halbieren und auf zwei Schüsseln verteilen. Zwiebeln und Knoblauch schälen und klein würfeln. Das Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin goldgelb andünsten. Jeweils die Hälfte der Mischung mit je 1 Ei und 2 EL Semmelbröseln zum Hackfleisch geben.

2 Für die orientalische Variante die Rosinen klein hacken und mit Koriandergrün, Minze, Ras-el-Hanout und Harissa in die eine Schüssel zum Hackfleisch geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit den Händen gründlich mischen und aus der Hackmasse walnussgroße Bällchen formen.

3 Für die mediterrane Variante die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Herausnehmen, kurz abkühlen lassen und grob hacken. Den Schafskäse in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Pinienkerne, Thymian, Petersilie und Tomatenmark in die andere Schüssel zum Hackfleisch geben, kräftig salzen und pfeffern. Ebenfalls gut mischen und zu walnussgroßen Bällchen formen, dabei je ein Schafskäsestück in die Mitte geben.

4 Die Fleischbällchen auf einer Platte anrichten, evtl. mit Frischhaltefolie abdecken und am besten ca. 30 Min. kühl stellen. Die Bällchen auf Fonduegabeln spießen und im heißen Fett durchgaren. Dazu passt eine scharfe Orangen-Aioli (siehe S. 56) oder ein Paprika-Nuss-Dip (siehe S. 58).



HERBSTLICHES GEMÜSEFONDUE

Wollen Sie alte Gemüsesorten mal ganz neu erleben? Bitte sehr! Mit raffiniert gewürztem Teig ummantelt, eignen sie sich auch bestens für Fondue.

Für das Gemüse:

200 g Pastinaken

200 g Möhren

200 g Topinambur

200 g Steckrübe

200 g Rosenkohl

Saft von ½ Zitrone

Salz | Pfeffer

Für den Teig:

3 EL Butter

2 Eier

½ TL Kümmelsamen

300 g Mehl

¼ TL Kurkumapulver

Salz | Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

300 ml helles Bier (z. B. Pils)

Fett oder Öl für den Fonduetopf

Feine Mischung

Für 4 Personen |

35 Min. Zubereitung |

30 Min. Ruhen

Pro Portion ca. 570 kcal,

16 g EW, 23 g F, 66 g KH

1 Das Gemüse putzen, waschen bzw. schälen. Pastinaken (dicke Knollen evtl. zuerst längs halbieren oder vierteln), Möhren und Topinambur in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Topinambur sofort in ein Schälchen mit Wasser und Zitronensaft legen, damit er nicht braun wird. Steckrübe in ca. 3 mm dicke, mundgerechte Stücke schneiden (Bild 1), Rosenkohl längs halbieren.

2 Gemüse nach Sorten getrennt nacheinander in kochendem Salzwasser in 3–5 Min. bissfest garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dann trocken tupfen und auf einer Platte anrichten.

3 Für den Teig die Butter zerlassen und die Eier trennen. Kümmel mit einem großen Messer hacken und mit Mehl, Kurkuma, 1½ TL Salz, reichlich Pfeffer und Muskatnuss mischen. Das Bier nach und nach dazugießen und alles mit dem Schneebesen glatt rühren (Bild 2). Eigelbe und flüssige Butter unterrühren und den Teig ca. 30 Min. quellen lassen.

4 Dann die Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen und unter den Bierteig heben. Je 2–3 Gemüsestücke auf eine Fonduegabel spießen, durch den Teig ziehen, abtropfen lassen (Bild 3) und im heißen Fett ausbacken. Salzen und pfeffern. Dazu passt eine Sellerie-Remoulade (siehe S. 54) oder ein Meerrettich-Kräuter-Dip (siehe S. 57).

TIPP

Das Gemüse können Sie nach Lust und Laune variieren. Ich frittiere auch gerne mal Brokkoliröschen, Lauchringe oder Schwarzwurzelstücke, die man etwas länger vorgaren muss.



VIETNAMESISCHES FONDUE

Bei diesem Fondue dürfen die Gäste nicht nur selbst kochen, sondern auch noch fein gefüllte Rollen aus Reispapier oder Salatblättern herstellen.



THAI-FONDUE

Hier kommt garantiert Urlaubsstimmung auf! Dieses aromatische Fondue schmeckt uns auch an milden Sommerabenden auf Balkon oder Terrasse.

- 1,2 l Hühnerbrühe oder -fond (aus dem Glas)
- 1 Stück Galgant (ca. 5 cm, siehe Tipp; ersatzweise Ingwer)
- 1–2 kleine rote Chilischoten
- 10 Kaffir-Limettenblätter (aus dem Asienladen)
- 1 kg Hähnchen- oder Putenbrustfilet
- 250 g Baby-Maiskolben
- 250 g Zuckerschoten
- Salz
- 2–3 EL Fischsauce (aus dem Asienladen)
- 1 TL brauner Zucker
- 2–3 EL Limettensaft

Herrlich scharf

Für 4 Personen |
25 Min. Zubereitung
Pro Portion ca. 450 kcal,
59 g EW, 16 g F, 16 g KH

1 Brühe oder Fond in einen Topf geben. Galgant dünn schälen und in Scheiben schneiden. Chilischoten längs halbieren, entkernen und waschen. Beides in die Brühe geben und aufkochen lassen. Limettenblätter waschen und dazugeben. Alles zugedeckt bei schwacher Hitze ca. 20 Min. leicht köcheln lassen.

2 Inzwischen das Hähnchen- oder Putenfleisch kalt abbrausen, trocken tupfen und in dünne Scheiben schneiden (siehe S. 7). Die Maiskölbchen waschen und schräg halbieren, Zuckerschoten putzen und waschen. Gemüse nacheinander in kochendem Salzwasser bissfest garen, in ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen.

3 Die Brühe durch ein Sieb in einen Topf füllen und aufkochen. Mit Fischsauce, Zucker und Limettensaft abschmecken und in den Fonduepf gießen. Fleisch und Gemüse jeweils einzeln oder zusammen auf Fonduegabeln spießen und in der heißen Brühe garen. Dazu schmeckt ein scharfer Erdnussdip (siehe S. 59).

TIPP

Galgant erinnert in Aussehen und Aroma an Ingwer, allerdings schmeckt er frischer und etwas milder. Sie bekommen die Wurzel im Asienladen. Übrigens: Die feine Thai-Brühe eignet sich auch für ein Fisch- und Meeresfrüchdefondue – dann bereitet man sie am besten mit Fischfond zu.



SELLERIE-REMOULADE

300 g Knollensellerie | Salz | 2 Eier | 1 frisches zimmerwarmes Eigelb | 1 TL Senf | 2–3 EL Zitronensaft | Zucker | 250 ml Sonnenblumenöl | 100 g Joghurt | Pfeffer | 1 großer rotschaliger Apfel (z. B. Hollsteiner Cox) | 1½ EL Kapern | 5 Frühlingszwiebeln | 1 kleines Bund Petersilie | ½ Bund Schnittlauch

Erfrischend würzig 🌿

Für 4–6 Personen | 25 Min. Zubereitung
Pro Portion (bei 6 Personen) ca. 445 kcal,
4 g EW, 45 g F, 5 g KH

1 Den Sellerie schälen, ca. 4 mm groß würfeln und in kochendem Salzwasser in 2–3 Min. bissfest garen. In ein Sieb abgießen, kalt abschrecken und gut abtropfen lassen. Die Eier in ca. 10 Min. hart kochen. Danach kalt abschrecken, abkühlen lassen und pellen.

2 Inzwischen das Eigelb mit Senf, 1 EL Zitronensaft und je 1 Prise Salz und Zucker in einen hohen Rührbecher geben. Das Öl daraufgießen und alles zu einer cremigen Mayonnaise pürieren, dabei den Pürierstab immer wieder von unten nach oben führen. Den Joghurt unterrühren, die Mayonnaise mit Salz und Pfeffer würzen.

3 Den Apfel waschen, vierteln und entkernen. Die Viertel in kleine Würfel schneiden und mit 1 EL Zitronensaft mischen. Eier und Kapern klein hacken. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und mit dem Grün in Ringe schneiden. Die Kräuter waschen und trocken schütteln, die Petersilie grob hacken, Schnittlauch in Röllchen schneiden. Alle vorbereiteten Zutaten und den Sellerie unter die Mayonnaise mischen, mit Salz, Pfeffer, Zucker und evtl. Zitronensaft abschmecken.



APFEL-RELISH

80 g Zucker | 100 ml Apfelessig | 80 ml Apfelsaft | 2 Äpfel (z. B. Boskop, ca. 400 g) | 2 Stangen Staudensellerie | 1 rote Zwiebel | 1 Stück Ingwer (ca. 1 cm) | 1 rote Chilischote | ½ TL Korianderkörner | 1 TL Senfkörner | 2 EL Rosinen | 2 EL Salz | Pfeffer

Gut vorbereiten

Für 4 – 6 Personen | 25 Min. Zubereitung | 1 Std. Garen | 1 Tag Ziehen
Pro Portion (bei 6 Personen) ca. 125 kcal,
1 g EW, 1 g F, 27 g KH

1 Zucker, Essig und Apfelsaft in einen Topf geben. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel in ca. 5 mm große Würfel schneiden und sofort in die Essigmischung geben. Sellerie putzen und waschen, zuerst längs in schmale Streifen und diese in ca. 4 mm große Würfel schneiden.

2 Zwiebel und Ingwer schälen und klein würfeln. Die Chilischote längs halbieren, entkernen, waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Die Korianderkörner im Mörser grob zerdrücken und mit Senfkörnern, Sellerie, Zwiebel, Ingwer, Chili und Rosinen zu den Äpfeln geben.

3 Unter Rühren leicht aufkochen lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Offen bei mittlerer Hitze 45 – 60 Min. köcheln lassen, immer wieder rühren. Die Masse sollte marmeladig einkochen und das Essigaroma verlieren, evtl. gegen Garzeitende die Hitze erhöhen. Das Relish mit Salz und Pfeffer abschmecken, abkühlen und 1 Tag zugedeckt ziehen lassen. Hält gekühlt 2 – 3 Wochen.

DAS ULTIMATIVE SCHOKOFONDUE

Ob Kindergeburtstag, Überraschung am Valentinstag oder ungewöhnliches Dessert: Ein Schokoladenfondue ist immer eine (Kalorien-)Sünde wert. Das Grundrezept ist schnell gemacht und lässt sich leicht abwandeln. Und die Zutaten zum Eintunken kann man ganz nach Geschmack oder Anlass zusammenstellen.

1. DAS SCHOKOFONDUE (FÜR 4 PERSONEN)

200 g Zartbitterschokolade (oder je 100 g Zartbitter- und Vollmilchschokolade) in Stücke brechen und mit 180 g Sahne in einem (Käsefondue-)Topf (am besten aus Steingut) langsam unter Rühren schmelzen lassen. Nach Belieben mit 2 EL Blütenhonig süßen. Auf einem Teelichtrechaud (z. B. für die Teekanne) warm halten. Oder wie wär' s mit Karibikfeeling in Weiß? Dazu weiße Schokolade mit Sahne schmelzen. Das Mark von ½ Vanilleschote, 4 EL Kokosraspel und nach Belieben 2–3 EL Kokoslikör unterrühren.

2. MIT ESPRESSO UND SCHUSS

Zum Mokkafondue wird die Schokomasse, wenn man 1 EL löslichen Espresso in der Schokoladen-Sahne-Mischung auflöst. Erwachsene dürfen das Schokofondue dann auch noch mit 2 EL Orangenlikör, Amaretto oder Kaffeelikör aufpeppen.



3. FEIN AROMATISIERT

Zusätzlich Pfiff und Würze bekommt das Schokofondue mit ½ TL Zimtpulver und 3 Msp. gemahlenem Kardamom, 1 TL Lebkuchengewürz oder der abgeriebenen Schale von ½ Bio-Orange.

4. KNUSPRIGES

Wer möchte, rührt noch 4 EL Kokosraspel oder gehackte Mandeln bzw. Mandelkrokant unter die Schokomasse. Oder man stellt beides in größerer Menge bereit, um das eingetauchte Obst darin zu wenden – für Kinder dürfen es auch Zuckerstreusel sein!

5. FRISCHES OBST

Zum Stippen ist erlaubt, was gefällt und schmeckt – Hauptsache, es ist reif, aber fest und in mundgerechte Stücke geschnitten. Besonders fein: Bananen, Erdbeeren, Birnen, Äpfel, Mango oder Physalis.

6. KUCHEN & MEHR

In Würfel geschnittener Biskuit- oder Rührteigkuchen, Brioche, Waffeln, Mandelmakronen oder Marshmallows machen das Fondue zu einem Fest für Naschkatzen.

... ODER EDEL UND EXOTISCH

Edel mit Fisch oder asiatisch mit Schärfekick – hier finden Sie Anregungen für feine Fondues mit wenig Kalorien und viel Geschmack.

FISCHFONDUE

Mediterranes Fischfondue (1 ½-fache Fischmenge, siehe S. 38)

Orangen-Aioli (doppelte Menge, siehe S. 56)

Couscous-Salat mit Granatapfel (siehe S. 48)

Safranschalotten (doppelte Menge, siehe S. 52)

Außerdem:

1 ½ kg Weißbrot (z. B. Baguette)

2 dünne Zucchini

250 g Zuckerschoten

Für 8 Personen

1 Safranschalotten zubereiten und kühl stellen. Salat zubereiten und ziehen lassen, die Granatapfelkerne beiseitestellen. Aioli zubereiten und abgedeckt kühl stellen. Brühe für das Fondue zubereiten und warm halten. Gemüse putzen und waschen, Zucchini in ca. 5 mm breite Scheiben schneiden. Zuckerschoten in Salzwasser blanchieren und abschrecken. Mit den Zucchini auf einer Platte anrichten.

2 Fisch und Garnelen kalt abrausen, Fisch in Stücke schneiden. Granatapfelkerne unter den Salat heben. Alle Zutaten auf den Tisch stellen. Brühe erhitzen, durch ein Sieb in den Fondue-topf gießen und auf das Rechaud stellen.

ASIA-FONDUE

Asiatischer Feuertopf (1 ½-fache Fleisch- und Gemüsemenge, siehe S. 34)

Wan-Tans mit Hackfüllung (siehe S. 36)

Süßscharfe Pflaumensauce (siehe S. 57)

Scharfer Erdnussdip (siehe S. 59)

Asiatischer Kohlsalat (1 ½-fache Menge, siehe S. 49)

Koreanischer Spinat (1 ½-fache Menge, siehe S. 53)

Außerdem:

Kroepoek (Krabbenchips)

Eingelegter Ingwer

Evtl. Chilidip oder süßscharfe Sauce

Für 8 Personen

1 Die Dips und die Wan-Tans zubereiten und abgedeckt kühl stellen. Gemüse für den Feuertopf wie im Rezept beschrieben vorbereiten, Fleisch schneiden und beides ebenfalls abgedeckt kühl stellen.

2 Fonduebrühe zubereiten und warm halten. Kohlsalat schneiden und ziehen lassen. Spinat zubereiten. Kohlsalat fertigstellen. Alle Zutaten auf den Tisch stellen. Brühe erhitzen, durch ein Sieb in den Fondue-topf gießen und auf das Rechaud stellen.



EIN KLASSIKER – NICHT NUR AN SILVESTER

Sie wollen mit Ihren Gästen entspannt und genussvoll schlemmen? Dann ist Fondue die beste Idee! Die Zutaten sind ruck, zuck geschnitten, die Saucen und Beilagen schnell vorbereitet – jetzt kann ein gemütlicher Abend beginnen. Lassen Sie sich überraschen, wie sich das gemeinsame Kochen am Tisch immer wieder neu inszenieren lässt!

Gelingt garantiert: Jedes Rezept von GU dreifach geprüft

Raffiniert: Kreative Ideen für Käse-, Brühe- und Fettfondues

Das Beste dazu: Rezepte für Salate, Saucen und Dips



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

WG 455 Themenkochbücher
ISBN 978-3-8338-4120-0



9 783833 841200



PEFC
PEFC04-31-1301

€ 8,99 [D]
€ 9,30 [A]

www.gu.de

G|U