

Fleischfondue mit Öl



Rezept für 4 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Pflanzenöl	½ Liter
Fleisch	500 g

Zubereitung:

Das Fleisch in kleine Stücke schneiden (ca. 3 x 3 cm) und bereitstellen. (Es können die verschiedensten Fleischsorten verwendet werden.)

Das Fleisch wird nicht oder kaum gewürzt, weil es beim Fondue ohnehin mit den verschiedensten Saucen serviert wird!

Für das Fleischfondue

Das Öl im Fonduepotf oder in einem anderen Topf auf der Herdplatte erhitzen. Es sollte nicht zu stark aufkochen. (Je nach Größe des Fonduepotfes kann auch mehr oder weniger Öl verwendet werden.)

Sofort vom Herd nehmen und auf den Fonduebrenner stellen.

Dann das Fleisch auf die Fonduespieße stecken und so lange im Öl garen, bis es innen durch ist. Mit Saucen und Salaten oder Gemüse genießen.

Es können auch andere Lebensmittel aufgespießt und ins Öl gehalten werden. Z.B.: Champignons, Shrimps, Gemüse, etc.

Dazu serviert man Brot !

PS: Dieses Fondue auf der Grundlage Öl wird in der Fachsprache Fondue Bourguignonne genannt!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-779-Fleischfondue-mit-Oel.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at