

Fleischfondue mit Suppe



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 90 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Fleisch	500 g
Salz	Etwas / nach Bedarf
Zwiebeln	100 g
Lauch / Porree / Borree / Welschzwiebel	100 g
Karotten / Möhren	150 g
Leitungswasser / Stilles Wasser	1.5 Liter
Knollensellerie / Bleichsellerie	100 g
Lorbeerblatt / Lorbeerblätter	1 Stk.
Pfefferkörner	Etwas / nach Bedarf
Petersilwurzeln / Petersilienwurzeln	100 g
Rindfleisch	150 g
Muskatnuss / Muskatnuß / Muskatnuß / Muskatnuss	Etwas / nach Bedarf
Muskatblüten / Muskatblüten	Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Gemüse und Rindfleisch waschen, putzen, in grobe Stücke schneiden; Zwiebel waschen, nicht schälen;

Etwas Öl in einem hohen Topf erhitzen, Fleisch darin kurz anbraten, dass es rundherum grau wird, Gemüse zugeben, mitbraten, mit Wasser aufgießen,

würzen: Salz, Pfefferkörner, Muskatblüte, Lorbeerblatt, Muskatnuss

Köcheln lassen (ca. 60 min), Schaum der sich ev. bildet abschöpfen,

Das für das Fondue gekaufte 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!

Suppe abseihen und in vorgewärmten Fonduetopf gießen.

Dann das Fonduefleisch auf die Fonduespieße stecken und so lange in der Suppe garen, bis es innen durch ist. Mit Saucen und Salaten oder Gemüse genießen.

Es können auch andere Lebensmittel aufgespießt und in die Suppe gehalten werden. Z.B.: Champignons, Shrimps, Gemüse, etc.

Dazu serviert man Brot ! TIPP:

Weitere leckere Suppenrezepte findest du in unserer Diashow für Suppen!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-781-Fleischfondue-mit-Suppe.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at