

# AUFDENBLATTEN & Co.

Hotel-/ Haushalt-/ Geschenkartikel

Eisenwaren / Schlüsselservice

3920 **ZERMATT**

Tel 027 / 967 34 33

Fax 027 / 967 14 49

E-Mail aufco@swissonline.ch

## Fondue Bourguignonne

### Grundrezept:

Sie benötigen pro Person:

150-200 g zartes Rindsfilet

gut gelagerte Huft, Schweine- oder Kalbsfilet.

Das Fleisch soll gut entfettet und enthäutet sein.

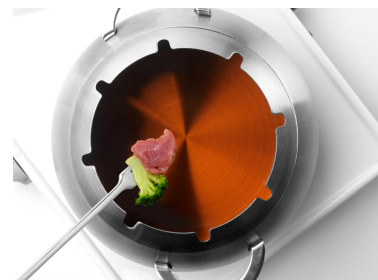
Damit es keinen Saft zieht, schneiden Sie es erst

kurz vor dem Servieren in, etwa 2 cm grosse Würfel.

Falls der Metzger ihnen diese Arbeit abnimmt,

lagern Sie das Fleisch im Kühlschrank und

trocknen es vor dem Auftragen gut ab.



### Zubereitung

Für die Pfanne (1,3 l Inhalt) brauchen Sie entweder ca. 0,5 l Öl oder ca. 500 g Fett.

Es eignen sich besonders Kokosfett, Erdnussöl, Sonnenblumenöl, Olivenöl, praktisch alle Pflanzenöle. Ungeeignet sind Butter und Fette mit Butterzusatz sowie Margarine.

Jeder Gast spiest ein Stück Fleisch an seine Fonduegabel, taucht es ins heisse Öl und brät es beliebig stark. Das Fleisch wird in den Teller abgestreift und mit der gewöhnlichen Speisegabel gegessen. Jedem Pfännchen ist der praktische Gourmet-Deckel beigelegt. Lassen Sie diesen während der ganzen Mahlzeit auf dem Pfännchen. Er hilft, das Spritzen zu verhindern.

Natürlich servieren Sie dazu die verschiedenen Saucen und allerlei würzende Zutaten. Wir empfehlen: Mayonnaise, Tartar-Sauce, Curry-Sauce, Sauce Aurore und Remoulade, Vinaigrette, Tomato-Ketchup, Mixed Pickles, Perlzwiebeln, Cornichons, gesalzene Erdnüsschen, Meerrettich-Sauce, Senfrüchte, Mango Chutney usw. Vergessen Sie die knusprigen Brötchen nicht, stellen Sie eine Schüssel Pommes chips in Greifnähe und machen Sie sich die Mühe, verschiedene Salate zuzubereiten. Natürlich: die Getränke! Am besten nicht zu schweren Rotwein oder ein gutes Glas Bier.

### Tipps und Tricks

Für die besonders beschäftigte Hausfrau gibt es auch fertige Saucen (z.B. von Heinz, Krafft oder Amora) wie Fondue Bourguignonne Saucen, Tartarsauce, Remouladensauce, Barbecuesauce usw.