

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 Chinoise

Grundrezept:

Sie benötigen pro Person 150 bis 200 g.

Gut gelagerte Rindshuft oder Rindsfilet lassen Sie beim Metzger in dünne Scheiben schneiden. (Nicht ganz so dünn wie Aufschnitt.) Übrigens, wenn das Fleisch halb gefroren ist, geht das Schneiden besser. Falls Ihnen der Metzger diese Arbeit nicht abnimmt, können Sie das Fleisch Mit einem scharfen Messer gut selbst schneiden.



Zubereitung

Nun bereiten Sie eine kräftige Hühnerbrühe aus Würfeln und stellen Sie im Pfünnchen aufs Rechaud. Servieren Sie dazu 2-3 pikante Saucen und einen Trockenreis. Sie stecken die Fleischstücke an die Fonduegabel oder den Spiess und geben es so in die heisse Bouillon. Das gekochte Fleisch streifen Sie in den Teller ab und würzen ganz nach Geschmack. Wichtig: das Fleisch darf nie vor dem Kochen gewürzt werden, damit die Bouillon nicht salzig wird. Nach der Fleisch-Runde bleibt noch der Genuss der herrlichen, mit den Nährstoffen des Fleisches angereicherten Bouillon zurück. Sie wird mit ein paar Tropfen Sherry, Porto oder Weisswein verfeinert und zur Krönung des Mahles in vorgewärmten Tässchen serviert.