

Fleisch - Fondue

Zutaten für 4 Portionen:

300 g Hähnchenbrüste, in Streifen geschnitten

250 g Putenfleisch, in Streifen geschnitten

5 Bockwürste, in Scheiben geschnitten

250 g Schweinelachse in Streifen geschnitten

250 g Rinderhüftsteak, in Streifen geschnitten

2 Liter Fleischbrühe, am besten selbst gemachte

4 Baguette

verschiedene Fonduesaucen

Ketchup

Zubereitung:

Das Fleisch portionsweise vorbereiten und dekorativ auf 4 Teller aufteilen – bis zum Zubereiten kalt stellen.

Die Fleischbrühe auf dem Herd aufkochen und anschließend im Fondue-Topf weiter köcheln lassen.

Das Baguette in Stücke schneiden. Dazu frische Salate reichen.

Guten Appetit!

