



Fondue

f wie fabelhaft

FÜR DEN FONDUETOPF

Rinder-, Geflügel- oder Gemüsebrühe
bzw. Raps- oder Sonnenblumenöl

FLEISCH

etwa 250 g pro Person

Rind – Filet, Lende oder Rücken

Schwein – Filet, Lende oder Rücken

Kalb – Filet, Lende oder Rücken

Lamm – Filet, Lende oder Rücken

Huhn – Filet oder Brust

Pute – Filet oder Brust

Wild – Rücken

Wiener Würstchen (Frankfurter)

Hackfleischbällchen -> nur bei Fondue mit Öl

SONSTIGES

Panierte Champignons -> nur bei Fondue mit Öl

Panierte Käsewürfel -> nur bei Fondue mit Öl

Garnelen

Halloumi

Zucchini

Paprika

Brokkoliröschen (2-3 min vorgaren)

Champignons (10 min vorgaren)

BEILAGEN & SAUCEN

Grüner Salat

Tomatensalat mit Zwiebeln

Kartoffelsalat

Gurkensalat

Gemischte Salatschüssel

Baguette

Pommes

Wedges

Bratkartoffeln

Knoblauchsauce

Cocktailsauce

Remoulade

Currydip

Tomatenchutney

BBQ-Sauce

Chilisauce

Mixed Pickles

CHECKLISTE

- Funktioniert das Fonduegerät?
- Einkaufen
- Getränke kühlen
- Saucen zubereiten
- Salate machen
- Gemüse und Co. vorbereiten
- Fleisch schneiden
- Zutaten ca. 1 h vorm Essen aus dem Kühlschrank nehmen
- Tisch decken
- Brühe / Öl vorab am Herd erhitzen