



Benötigte Zutaten

Für das Suppen-Fondue

2 l	Brühe (Gemüse-, Hühner- oder Rinderbrühe - Menge je nach Größe des Fondue-Topfes)
300 g	Rinderfilet oder Beiried
300 g	Hühnerfilet
300 g	Schweinslungenbraten
	Gemüse nach Wahl (Karfiol, Brokkoli, Zucchini, Champignons etc.)

Fleisch-Fondue mit Saucen

Die Feiertage sind die ideale Zeit, um mit Freunden und Familie gemütlich Fondue zu essen. Dazu gehören Fleisch, frisches saisonales Gemüse und natürlich köstliche Saucen, die das Geschmackserlebnis perfekt abrunden.

Anleitung

Suppen-Fondue

1. Fleisch in Würfel schneiden (ca. 2,5 cm) und auf Tellern anrichten.
2. Gemüse nach Wahl mundgerecht aufbereiten und jeweils in Schüsseln anrichten.
3. Suppe erhitzen, in den Fonduetopf gießen und weiter köcheln lassen.
4. Fleisch und Gemüse aufspießen und für einige Minuten in der köchelnden Suppe garen.
5. Mit den verschiedenen Saucen genießen.

Sauce tartare

6. Essiggurkerl, Ei, Schalotte und Petersilie fein hacken.
7. Alle Zutaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Cocktailsauce

8. Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Avocado-Frischkäse-Dip

9. Avocado schälen, würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.



Für die Sauce tartare

150 g **Premium Sauerrahm**

1 Ei (gekocht)

1 Schalotte

3 Essiggurkerl

Petersilie

1 TL Sardellenpaste

Saft einer halben Zitrone

1 EL Senf

Salz, Pfeffer

Für die Cocktailsauce

75 g Mayonnaise

75 g **Premium Sauerrahm**

100 g Ketchup

Schuss Cognac

Saft einer halben Zitrone

1 EL Senf

Salz, Pfeffer

Für den Avocado-Frischkäse-Dip

1 Avocado

Saft einer halben Zitrone

1 Knoblauchzehe

100 g **Premium Frischkäse**

Salz, Pfeffer

10. Knoblauch pressen und zugeben.

11. Anschließend mit einer Gabel die Avocadowürfel zerdrücken.

12. Frischkäse unterrühren und Dip mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Für eine feinere Konsistenz kann der Dip noch püriert werden.

Mango-Curry-Sauce

13. Mango und Schalotte grob würfeln und in einen Mixbecher füllen.

14. Gewürze, Zitronensaft und Ahornsirup zugeben.

15. Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce pürieren.

16. Zum Schluss den Premium Sauerrahm zugeben und alles gut verrühren.

Kräuter-Knoblauch-Sauce

17. Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Honig-Senf-Sauce

18. Alle Zutaten zu einer homogenen Sauce verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Ein Rezept von
[topfen.nockerl](https://topfen.nockerl.com)



Für die Mango-Curry-Sauce

1	Mango oder ein Glas Mango-Kompott
100 g	Premium Sauerrahm
1	Schalotte
1 EL	Zitronensaft
1 TL	Currypulver
1/2 TL	Paprikapulver
1 EL	Honig oder Ahornsirup

Für die Kräuter-Knoblauch-Sauce

100 g	Premium Sauerrahm
100 g	Premium Naturjogurt
1 Bund	Kräuter (gehackt)
2	Knoblauchzehen
	Salz, Pfeffer

Für die Honig-Senf-Sauce

100 g	Premium Sauerrahm
2 EL	Honig
2 EL	Senf
	Salz, Pfeffer
	Dill (gehackt)