

# Fondue Chinoise

Fleisch

Vorbereitungszeit: 120 Minuten } 2½ Stunden  
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN	Pro Person
Fleisch ( <i>oder/und</i> ) <ul style="list-style-type: none"><li>- Rinderhüfte</li><li>- zartes Rinderfilet</li><li>- Schweinefilet</li><li>- Kalbsfilet</li></ul>	200 – 250 g
kräftige Hühnerbrühe	2000 ml

## VOR- UND ZUBEREITUNG:

1. Fleisch waschen und mit Küchenpapier abtrocknen. Im Gefrierfach eine gute Stunde anfrieren lassen.
2. Danach auf der Brotmaschine in dünne Streifen schneiden
3. Brühe auf dem Herd erhitzen.
4. Saucen und Dips vorbereiten: siehe unter Rubrik Saucen „Fondue-Saucen“

## ZEREMONIELL:

Jeder Gast erhält ein Schälchen mit Fleisch. Das aufgespießte bzw. in Körbchen gehaltene Fleisch wird ungewürzt gegart. Jeder würzt nach Belieben hinterher.

Nachdem alles Fleisch verzehrt worden ist, wird die Brühe mit Sherry, Porto oder Weißwein verfeinert und den Gästen in heißen Tassen serviert.

## BEILAGEN / GETRÄNKE:

- \* Pikante Saucen und Gewürze
- \* Baguette
- \* Reis
- \* Mango Chutney, eingelegte Maiskölbchen.
- \* Rotwein, Bier.