Fleischfondue

Köstliches Fleischfondue für Feinschmecker: Bei diesem Rezept wird das Fleisch vor der Zubereitung mehrere Stunden mariniert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 12,0 h

Gesamtzeit: 12,8 h



Zutaten

1 kg	Frittierfett
500 g	Hühnerbrüste
500 g	Putenfleisch
500 g	Rindfleisch

Für die Marinade

3 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Lorbeerblatt
5 Stk.	Pfefferkörner
1 Flasche	Rotwein
2 Stk.	Zwiebel

Zubereitung

1. Für das **Fleischfondue** zuerst das Fleisch in gleichgroße Stücke schneiden. Die abgepellte Zwiebel für die Marinade in Ringe schneiden.

2. In einem Topf den Wein, die Zwiebel, den gepressten Knoblauch, das Lorbeerblatt und die Pfefferkörner aufkochen lassen. Die Marinade über das Fleisch geben und mindestens einen halben Tag ziehen lassen.

3. In dem Fonduetopf das Fett erhitzen, anschließend auf das Rechaud stellen und weiter kochen lassen. Die Fleischstücke mit den Fonduegabeln ins heiße Fett geben und gar braten lassen.

Tipp

Als Beilage zum Fleischfondue eignen sich die verschiedensten Saucen und frisches Baguette sehr gut.