

# 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 | <a href="#">Rindfleisch</a> |

## Für die Marinade

|           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| 3 Stk.    | <a href="#">Knoblauchzehe</a> |
| 1 Stk.    | Lorbeerblatt                  |
| 5 Stk.    | Pfefferkörner                 |
| 1 Flasche | Rotwein                       |
| 2 Stk.    | <a href="#">Zwiebel</a>       |

## Zubereitung

1. Für das **Fleischfondue** zuerst das Fleisch in gleichgroße Stücke schneiden. Die abgepelte 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 Fonduepot 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.