Fondue mit Suppe

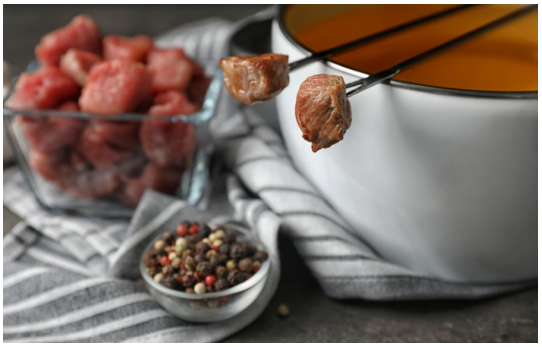
Das Fondue mit Suppe wird deinen Gästen bei der nächsten Party gefallen. Das Rezept ist eine fettärmere Variante zum Fondue mit Öl.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 20 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

250 g	Schweinefilet
250 g	Rinderfilet
250 g	Hühnerfilet
250 g	Putenbrustfilet
2 l	Rindsuppe (oder Gemüsesuppe)
	Salz und Pfeffer

Zubereitung

1. Zuerst das Fleisch mit Wasser abspülen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. Getrennt nach Fleischsorte auf Teller anrichten.

2. Die Rindsuppe auf der Herdplatte erhitzen und kurz aufkochen lassen. Danach in den Fonduetopf gießen, auf das Rechaud stellen und die Rinderbrühe weiter kochen lassen.

3. Die Fleischstücke auf Fonduegabeln spießen und in der Suppe garen. Vom Topf nehmen, nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen und mit Fondue Sauce genießen.

Tipp

Zum Fondue mit Suppe, Baguette, Saucen, Dips und Salate reichen.