



Champagner - Fondue - Sud

- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der „Vielkönner“, zu Rind, Kalb, Hühnchen, Pute, Lamm und als schmackhafte Suppe dazu / danach

Zutaten

- 600 ml leichte Geflügel - oder Gemüsebrühe
- ½ Flasche Champagner, Sekt oder Crémant
- 200 ml flüssige Sahne
- Je 1 Zweig Kerbel, Estragon, Thymian
- Salz und Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Die Brühe mit den Kräutern kurz aufkochen und ca. 30 min. "ausziehen" lassen, die Kräuter wieder entfernen.

Schritt2

Den Champagner und die Sahne dazu geben, herzhaft abschmecken und in einen Fondue Topf füllen; wieder erhitzen, schon gebrauchsfähig.

Schritt3

Durch das folgende Fondue Fleisch bekommt der Sud zusätzlich einen kräftigeren Eigengeschmack, den man gut als schmackhafte Suppe dazu oder danach reichen kann.

Rezeptart: Marinaden

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-fondue-sud/>