

Fondue Bourguignonne, der Klassiker



- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 60m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 60m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '60', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '60m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Der Jahreswechsel naht, Fondue Zeit mit vielen Beilagen, hier eine Beschreibung

Zutaten

- Für das Fondue:
- 800g Rinderfilet in Würfeln à 35 - 40g
- 2 l Rapsöl
- Salz, Pfeffer
- Dazu servierte ich:
- Warmes, knuspriges Brot wie: Baguette oder Ciabatta
- Kleine Cornichons
- Kleine Perlzwiebeln
- Saure Mixed Pickles
- Hauseingelegte Kirschtomaten
- Hauseingelegte Champignonköpfe
- Geröstete Mandelblättchen
- Soßen / Dipps:
- Sc. Aoili
- Currymayonnaise
- Meerrettich-Preiselbeersahne

- Apfelkren

```
amzn_assoc_ad_type = "responsive_search_widget"; amzn_assoc_tracking_id = "gekongekoc-21";  
amzn_assoc_link_id = "WDDXTVJVROZQMP2X"; amzn_assoc_marketplace = "amazon";  
amzn_assoc_region = "DE"; amzn_assoc_placement = ""; amzn_assoc_search_type =  
"search_widget"; amzn_assoc_width = "auto"; amzn_assoc_height = "auto";  
amzn_assoc_default_search_category = "Kitchen"; amzn_assoc_default_search_key = "fondue";  
amzn_assoc_theme = "light"; amzn_assoc_bg_color = "0062AD";
```

Zubereitungsart

Schritt1

Die Beilagen:

Schritt2

Die Kirschtomaten in kochendem Wasser eine ½ min. brühen, abziehen und in einer kräftigen Kräutervinaigrette einlegen.

Schritt3

Die Champignonköpfe putzen und mit reichlich Salz und etwas Mehl und dem Saft einer ½ Zitrone reiben, waschen. Anschließend mit reichlich Wasser abspülen und in Olivenöl mit 1 gehackten Schalotte kurz anschwitzen. Salzen, pfeffern und mit Weinessig ablöschen. Auskühlen lassen und gehackte Petersilie darüber geben.

Schritt4

Die Mandelblättchen in etwas Öl unter ständigem Rühren und schwenken goldgelb anrösten, etwas salzen.

Schritt5

Die Aioli Sauce, aus einer guten Mayonnaise, mit fein geschnittenem Knoblauch (mit etwas Salz per Messerrücken gerieben (und frisch gemahlenem Pfeffer versetzen).

Schritt6

Die Curry Mayonnaise, etwas Öl erhitzen und 1 - 2 Tl Currypulver dazu geben, etwas schwitzen lassen, auskühlen und zur Mayonnaise geben. 1 klein gewürfelten Apfel und 1 Scheibe Ananas hinzufügen.

Schritt7

Die Meerrettich Sahne aus einem handelsüblichen Gläschen Meerrettich, 100 ml geschlagener Sahne, 2 gehäuften Esslöffeln kalt gerührten Preiselbeeren herstellen.

Schritt8

Den Apfelkren, aus 1 grob gehobelten Apfel, einer Prise Salz, dem Saft einer ½ Zitrone, etwas Zucker, einem handelsüblichen Gläschen Meerrettich und 150 ml geschlagener Sahne herstellen.

Schritt9

Anrichtevorschlag:

Schritt10

Ein Fondue Essen für die Familie oder Gäste gruppiert sich um den heißen Fondue Topf.

Schritt11

Dabei sollten die o. beschriebenen Beilagen und Dips für alle Gäste gut erreichbar sein, um nach Lust und Laune „ stippen“ zu können.

Schritt12

Hier zunächst das Original Fondue Bourguignonne, mit Rinderfilet. Darüber hinaus gibt es viele Varianten eines Fleisch, Käse oder Gemüse Fondues auf die ich noch auf meiner Seite zurückkommen werde.

Rezeptart: Rindfleisch **Tags:** rinderfilet

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/fondue-bourguignonne-der-klassiker/>