


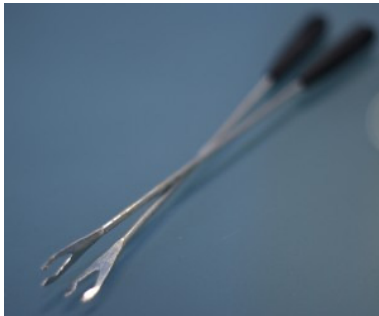
Fleischfondue

24. Dezember 2010 |  Autor [Leroy](#)



Hallo Welt, zunächst einmal frohe Weihnachten!

Zum Heiligen Abend (heute) gibt es bei uns immer Fondue, und zwar mit Fleisch von der Rinderlende, Schweinelende und Hähnchenbrust. Traditionell machen wir einen Topf mit Fleischbrühe heiß und garen das Fleisch darin. Das Fleisch wird auf Fondue-Gabeln gespießt, in der Brühe gegart und dann pur oder in eine leckere Sauce gedippt, verzehrt.



Noch nie gab es bei uns ein Öl- oder Fettfondue. Und das hat einen guten Grund: beim Fleischfondue bleibt eine herrliche Kraftbrühe übrig, die uns am darauffolgenden Tag mit etwas Brot und den Saucenresten mundet. 😊



Fondue machen wir in einem Topf mit Spiritus-Brenner, wobei ich liebsten den Brenner mit Brennerpaste verwende, der flüssige Spiritus hat nämlich so seine Tücken. Elektrische Geräte

kann man vermutlich als am sichersten einstufen, allerdings hat man dann ein Kabel am Tisch hängen, das passt nicht immer wirklich gut zur Tischdekoration.

Das Fleisch kann man sich bei den meisten Metzgern schneiden lassen. Schneidet man selbst, sollte man ca. 3 x 3 x 3 cm große Würfel schneiden, damit das Fleisch nicht zu lange zum Garen braucht.

Als Beilage eignen sich Salate und Weißbrot.

Die Saucen sind ein wichtiger Bestandteil des Fondues und man sollte sich hüten, hier nur Fertigware auf den Tisch zu stellen. Nichts schmeckt so gut wie eine selbst gemachte Fondue-Sauce – wenn man sie richtig macht. Hier unsere 5 wichtigsten Saucen, als Anregung für Ihre eigenen Kreationen. Saucen wachsen über die Jahre in die Familie hinein, werden teils wieder vergessen, während andere selbstverständlich jedes Mal gemacht werden. Über die Saucen wird immer diskutiert, es werden Variationen besprochen und Rezepte ausgetauscht. Auch dieses Jahr ist wieder eine neue dabei.

Für alle Saucen verwendet man die gleiche Grundsauce als Basis.



Zutaten und Zubereitung Grundsauce:

- 500 g Quark (20%)
- 600 g Crème Fraîche
- 125 g Joghurt
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer aus der Mühle
- Alle Zutaten in einer Schüssel gründlich mit einem Schneebesen verrühren



Cocktailsauce:

- Füllen Sie etwas von der Grundsauce ab



- Geben Sie ungefähr gleich viel Tomatenmark und Ketchup hinzu
- Geben Sie einen Schuß Sherry hinzu
- Die Sauce soll fruchtig, tomatig mit einem Hauch von Sherry schmecken.
- Wenn Sie es richtig machen, erhalten Sie eine blass-orangene Farbe (so wie ein in der Sonne gebleichtes Haus in der Toskana 😊)



Meerrettichsauce:

- Füllen Sie etwas von der Grundsauce ab
- Würzen Sie mit Sahnemeerrettich und Meerrettich aus der Tube
- Abschmecken: die Sauce sollte schon ein wenig “bizzeln” 😊



Kräutersauce (mit Knoblauch):

- Füllen Sie etwas von der Grundsauce ab
- Geben Sie gefrorene oder gern auch frische Kräuter hinzu (ich nehme gerne “6 Kräuter-Mischung” im Winter)
- Es passen Schnittlauch, Dill, Petersilie, Basilikum, Sauerampfer, Kresse, wobei ich viel Schnittlauch verwende
- Für Knoblauchfans: eine Zehe Knoblauch mit der Knoblauchpresse hineindrücken



Honig-Senf-Dill-Sauce:

- Füllen Sie etwas von der Grundsauce ab
- Geben Sie einen EL Dijon Senf und 2 EL Dijon Ancienne Senf hinzu
- Geben Sie 2 EL Honig hinzu
- Geben Sie 2 EL Dill hinzu

Ananas-Apfel-Curry-Sauce:

- Füllen Sie etwas von der Grundsauce ab
- Vermischen diese mit 2-3 EL Curry
- Reiben Sie einen Apfel mit der groben Seite der Reibe hinein
- Schneiden Sie 3-4 Scheiben Ananas in dünne Streifen (geht auch gut mit Ananas aus der Dose)



Die Saucen füllen Sie am besten in Schalen ab, die Sie mit Frischhaltefolie verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Stellen Sie die Saucen morgens her, damit sie bis zum Abend ziehen können. Nehmen Sie die Saucen 30 min. vor Beginn des Fondues aus dem Kühlschrank, damit sie nicht zu kalt sind.



Guten Appetit und viel Erfolg sowie ein frohes Weihnachtsfest wünscht Ihnen Leroy!

📄 Veröffentlicht in [Fleisch](#), [Geräte und Zubehör](#), [Huhn und Geflügel](#), [Koch-, Zubereitungs- und Gartetechniken](#), [Saucen & Dips](#) | 🏷 Schlagworte: [Rindfleisch](#), [Schweinelende](#)