

Fondue Rezept

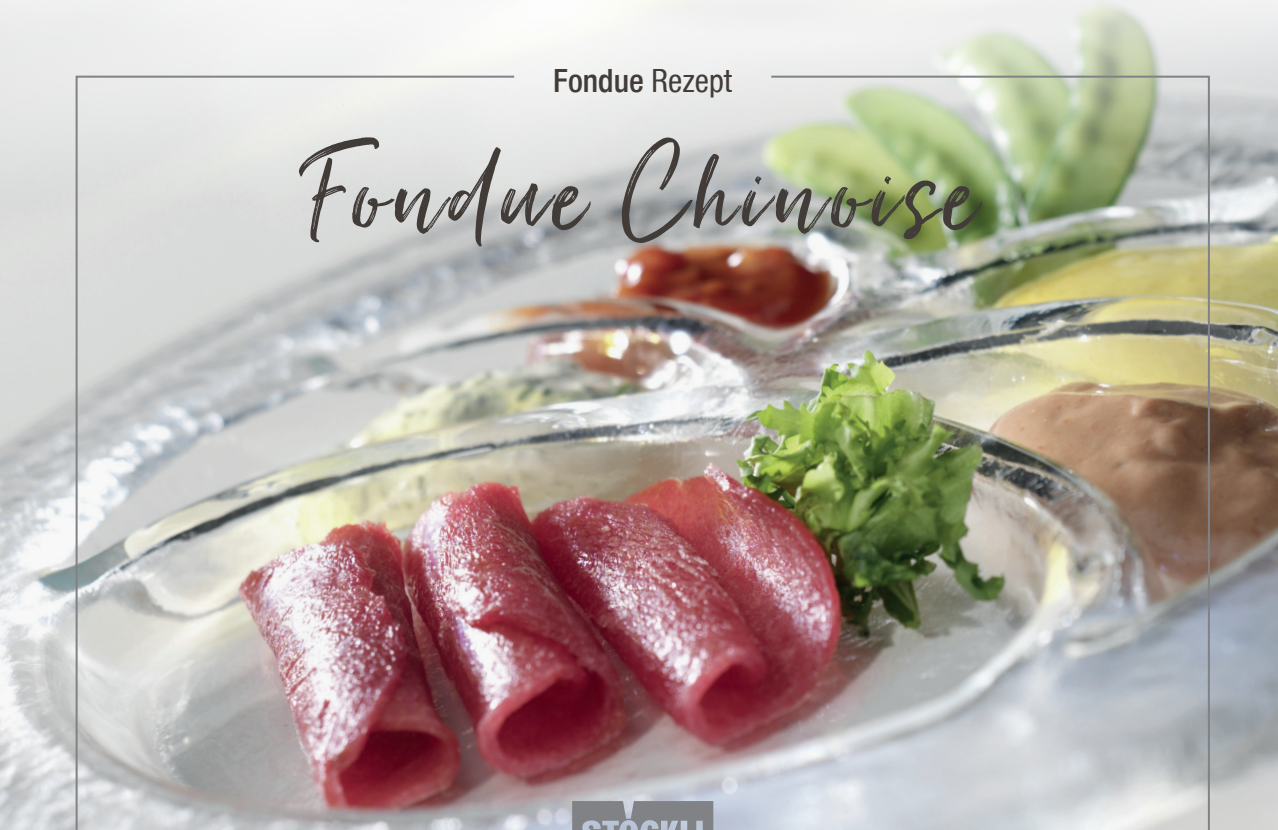
Fondue Chinoise

STÖCKLI

Fondue recette

Fondue Chinoise

STÖCKLI



Fondue Chinoise



Liste de courses pour 4 personnes

1 l de bouillon de viande corsé
900 g de viande (porc, veau, boeuf,
p. ex.), commandée chez le
boucher

Sauce cocktail:

100 g de séré maigre
50 g de blanc battu
50 g de crème acidulée
5 cs de ketchup
½ cc de cognac, selon les goûts
¼ TL de sel, poivre, paprika, piment en poudre
2 - 3 pincées de sucre

Comment faire

Porter le bouillon à ébullition dans le caquelon, laisser reposer
brièvement.
A table, y faire cuire 1-2 min les morceaux de viande.
Servir avec les sauces.

Bien mélanger tous les ingrédients.
Verser la sauce dans la jatte, placer au réfrigérateur
jusqu'au moment de servir. Parsemer de pétales de piment.



Cette recette et d'autres
recettes sur: stockli.shop

30 min.
temps actif

30 min.
temps total

Une recette de
Benjamin Schläpfer



Fondue Chinoise



Einkaufszettel für 4 Personen

1 l starke Fleischbouillon
900 g gemischtes Fleisch,
z.B. Schwein, Kalb, Rind,
beim Metzger geschnitten

Cocktailsauce:

100 g Magerquark
50 g Blanc battu
50 g Crème fraîche
5 EL Ketchup
½ TL Cognac, nach Belieben
¼ TL Salz, Pfeffer, Paprika, Chilipulver
2 - 3 Prisen Zucker

So wirds gemacht

Die Bouillon im Fonduepfännchen aufkochen, kurz ziehen lassen.
Fleisch am Tisch portionweise 1-2 Minuten darin erhitzen.
Mit den Saucen geniessen.

Alle Zutaten gut verrühren.
Sauce in Schale anrichten, bis zum Servieren kühl stellen.
Mit Chiliflocken garnieren.



Dieses und mehr feine
Rezepte gibts auf: stockli.shop

30 min.
Aktivzeit

30 min.
Gesamtzeit

Ein Rezept von
Benjamin Schläpfer

