

Fondue-Rezepte: 7 köstliche Ideen von klassisch bis vegan



Es gibt einfach so viele saisonale Gerichte, die die frostige Winterzeit so richtig schön kuschelig machen. Raclette, Eintöpfe, Suppen – aber vor allem freue ich mich auf **Fondue**! Am liebsten in vielen verschiedenen Variationen: Angefangen bei **Käsefondue**, weiter zum **klassischen Fleischfondue** und aufgehört bei einem süßen Abschluss mit **Schokoladenfondue**. Aber das ist natürlich noch längst nicht alles – für dich habe ich noch eine **vegetarische Variante** auf der Fondue-Gabel. Und weil Überraschungen einfach zur Winterzeit dazugehören, versteckt sich in meiner Rezept-Sammlung noch ein ganz besonderer Fondue-Kandidat. Errätst du welcher? So viel sei gesagt: Er ist überraschend pflanzlich. Also worauf wartest du? Stöber dich durch **7 köstliche Fondue-Rezepte** und lass dich überraschen!

Fleischfondue

Der Klassiker der Fondue-Rezepte: Die schönsten Stücke Fleisch versammeln sich um einen heißen Topf. Ob gefüllt mit Pflanzenöl oder köstlicher Brühe – das ist ganz dir überlassen. Was aber auf keinen Fall fehlen darf? Richtig, eine riesige Auswahl an köstlichen Dips. [Zum Rezept](#)



[Fleischfondue](#)

Weinfondue mit Kalbsfilet

Darf ich vorstellen? Das beschwipste Fondue. Neben klassischer Brühe wandern hier noch Weißwein und feine Aromaten wie Wachholderbeeren, Piment und Rosmarin in den Fonduetopf. Dieses köstliche Aromabad harmoniert einfach perfekt zu zartem Kalbsfilet. Aber auch Wild ist ein gern gesehener Gast – Fleischfreunde werden Weinfondue einfach liiiiieben! [Zum Rezept](#)



[Weißweinfondue mit Kalbsfilet](#)

Buntes Fondue Chinoise

Jetzt wird's asiatisch. Bei dieser Variante verleihen Ingwer, Sojasauce und Cognac dem Traditions-Gericht

Fondue-Rezepte: 7 köstliche Ideen von klassisch bis vegan

einen kleinen asiatischen Hauch. Beste Bade-Voraussetzungen für Garnelen, Dumplings, Pak Choi & Co. – aber lass sie nicht von den Fondueöffeln. Nicht, dass sie dir vom Haken gehen ... [Zum Rezept](#)



[Buntes Fondue chinoise](#)

Vegetarisches Fondue

Fondue ohne Fleisch und Fisch klingt in deinen Ohren langweilig? Dann schau noch einmal genauer hin. Denn was sich auf den Fonduegabeln und Tellern findet, ist nicht bloß schnödes Gemüse. Nein ... die saisonalen Gemüsehappen wurden vorher in einem Bierteig gewendet und herrlich knusprig ausgebacken. Mit jedem Biss ein Crunch – so wirst du vegetarisches Fondue lieben! [Zum Rezept](#)



[Vegetarisches Fondue](#)

Käsefondue

Hier haben wir den stolzen Namensgeber des Fondues – was übersetzt nämlich so viel heißt wie *„geschmolzen“*. Und was gibt es Schöneres, als Käse beim Schmelzen zuzusehen, dabei ein Glas Wein zu trinken und mit jedem Brothappen einen Käsefaden nach dem nächsten zu ziehen? Einfach zum Dahinschmelzen! [Zum Rezept](#)



[Käsefondue](#)

Veganes Käsefondue

Überraschung! Was vielleicht auf den ersten Blick im Fonduepotf aussieht wie Käse ... ist gar kein Käse. Aus Weißwein, Cashewnüssen (den veganen Alleskönnern) und Misopaste zauberst du ein ziemlich pflanzliches Käsebad. Noch eine Portion Hefeflocken – und auch geschmacklich kann sich die vegane Alternative des Klassikers definitiv sehen und schmecken lassen. Überrasch deine Gäste und dich selbst. [Zum Rezept](#)

Fondue-Rezepte: 7 köstliche Ideen von klassisch bis vegan



Veganes Käsefondue

Schokoladenfondue

Vorsicht liebe Naschkatzen und Schokoholics, hier herrscht höchste Suchgefahr – dieses Schokofondue ist einfach zum Dahinschmelzen! Du bist bereit für ein Schokobad? Dann bring deine Lieblings-Schoki zum Schmelzen, schnapp dir dein Obst der Wahl und tauch die Fonduegabel ins flüssige Glück ... eine nach der anderen. Und alle, die es wie ich sweet & salty lieben, sollten auf keinen Fall Salzbrezeln vergessen. [Zum Rezept](#)



Schokoladenfondue