

Fondue: 4 Rezepte zum Dahinschmelzen



Es gibt viele saisonale Gerichte, auf die wir uns in der kuscheligen Winterzeit freuen: Raclette, Eintöpfe, Suppen - aber vor allem freuen wir uns auf Fondue! Am liebsten in vielen verschiedenen Variationen. Von Fleischfondue über klassisches Käsefondue bis hin zur süßen Sünde Schokoladenfondue - wir zeigen dir verschiedene Fondue-Rezepte und wie deine Lieblings-Variante am besten gelingt!

Weinfondue mit Kalbsfilet

Ein heiß dampfender Topf in der Mitte des Tisches, der wunderbare Aromen von Weißwein, Rosmarin, Piment und Nelke verbreitet, viele verschiedene Beilagen und ein köstliches, zartes Kalbsfilet. Wenn sich all das nicht nach einem Festmahl anhört! Genieße dieses außergewöhnliche Rezept mit Freunden und Familie an einem geselligen Abend. [Zum Rezept](#)



[Weißweinfondue mit Kalbsfilet](#)

Buntes Fondue Chinoise

Mit diesem Rezept weichen wir ein wenig vom klassischen Fondue ab und verleihen dem Traditions-Gericht einen asiatischen Hauch. Verschiedenste Gemüsesorten, Garnelen, Dumplings und Fisch kommen bei diesem Rezept in die Brühe - und wir können nur sagen: Es schmeckt fantastisch! Falls du etwas Neues ausprobieren möchtest, können wir dieses Rezept nur empfehlen. [Zum Rezept](#)



[Buntes Fondue chinoise](#)

Fondue: 4 Rezepte zum Dahinschmelzen

Käsefondue

Keine Sorge - wir haben den Klassiker nicht vergessen!
Unser Rezept für traditionelles Käsefondue hat einen wunderbar milden Geschmack und eignet sich hervorragend für die gesellige Runde mit Freunden und einem guten Glas Wein. [Zum Rezept](#)



[Käsefondue](#)

Schokoladenfondue

Dieses Rezept ist wirklich zum Dahinschmelzen:
Schokoladenfondue! Perfekt für alle Naschkatzen und Schokoholics! Alles was du dafür brauchst sind verschiedene Obstsorten und deine Lieblingsschokolade - das war's! Probier es unbedingt aus! [Zum Rezept](#)



[Buntes Fondue chinoise](#)