

Beschwipstes Fondue - Weinfondue mit Kalbsfilet

VORBEREITEN

55
Min.

NIVEAU



Besonderes Zubehör
Fleischfondue-Set

Ein heiß dampfender Topf in der Mitte des Tisches, zartes Kalbsfilet und viele kleine Beilagen - fehlen nur noch deine Freunde, mit denen du dieses Weinfondue in gemütlicher Runde genießt.

- 1 -

Für die Beilagenkartoffeln Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Kartoffeln waschen, in Spalten schneiden und mit Olivenöl und Rosmarin vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem Backblech verteilen und im heißen Ofen ca. 30 Minuten backen.

- 3 -

Baguette in Scheiben schneiden. Kalbsfilet in ganz dünne Streifen schneiden. Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Tomaten und restliche Zutaten in kleine Schüsseln füllen. Salat waschen, trocknen und in eine große Schüssel füllen. Zutaten beiseitestellen.

- 4 -

Für das Weinfondue Weißwein mit Hühnerbrühe, Rosmarin und Gewürzen aufkochen. In den Fonduetopf gießen und heiß halten, sodass der Sud leicht köchelt.

- 5 -

Für das Salatdressing alle Zutaten miteinander vermischen. Mit dem Salat vermengen.

- 6 -

Zutaten für 4 Portionen

500 ml Weißwein
300 ml Hühnerbrühe
800 g Kalbsfilet
5 Wacholderbeeren
5 Pimentkörner
1 Nelke
7 Pfefferkörner
1 Zweig(e) Rosmarin

Beilagen

1 Baguette
150 g Balsamico-Zwiebeln
150 g getrocknete Tomaten
300 g gemischter Salat
500 g Kartoffeln
2 Esslöffel Olivenöl
2 Teelöffel Rosmarin
Salz, Pfeffer

Für das Salat-Dressing

4 Esslöffel Balsamicoessig
2 Teelöffel Honig
1 Teelöffel Senf
3 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer

Beschwipstes Fondue - Weinfondue mit Kalbsfilet

Schalen mit Zutaten am Tisch anrichten. Fleischstücke mit einer Fonduegabel aufspießen und im heißen Weinsud garen. Ofenkartoffeln, Salat und restliche Beilagen dazu genießen.