



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Winzerfondue

Rezept: Chefkoch.de Foto: Cornelia

Zutaten



300 g Schweinelende in dünne Scheiben geschnitten

300 g Rinderfilet, oder vom Kalb, in dünne Scheiben geschnitten

300 g Hühnerbrüste in dünne Scheiben geschnitten

Sud

1 ½ Liter Wein, weiß, kräftig, (Kerner, Grauburgunder)

5 Körner Pfeffer, weiß

5 Körner Pfeffer, schwarz

8 Körner Koriander

4 Körner Piment, ganz

1 Stange/n Zimt

1 TL Zucker

2 TL Salz

1 TL Salz (Selleriesalz)

½ TL Salz (Knoblauchsalz)

Zubereiten

Pfeffer-, Piment- und Korianderkörner im Mörser grob zerkleinern. Die Zimtstange etwas zerbröseln. Alles in ein Gewürzsäckchen aus feiner Gaze geben und zubinden. (Geht auch mit einem Einmal-Teefilter.) Den Wein im Fonduetopf zusammen mit dem Zucker zum Kochen bringen und das zugebundene Gewürzbeutelchen hineinhängen.



Miriam's Genusskarussell

www.genusskarussell.ch

Die 3 Salzsorten mischen und jedem in einem kleinen Schälchen etwas zum Würzen des gegarten Fleisches hinstellen. Die Fleischscheiben auf Fonduegabeln spießen, im kochenden Wein etwa 1/2 bis 1 Minute garen und mit der Salzmischung würzen.

Tip: Dazu Fonduebourginion-Saucen, Salate, Brötchen oder Chips dazu reichen.

Ich persönlich nehme anstelle von den verschiedenen Fleischarten meist nur Pferdefilet in feine Scheiben geschnitten