

# Spanisches Fleischfondue mit Dips

Sonstige Gerichte » Fondue

## Zutaten (6 Personen)

- » 1 Orange(n)
- » 1 Zitrone(n)
- » 1 EL Senf
- » Salz
- » Cayennepfeffer
- » 75ml Instant-Gemüse-Brühe
- » 250g rotes Johannisbeergelee
- » 1/2 Bd. Kerbel
- » 1 TL abger. Zitronenschale
- » 125g Butter/Margarine
- » weißer Pfeffer
- » 1 Schalotte(n)
- » 2 Tomate(n)
- » 150g Crème fraîche
- » 200g Joghurt (natur)
- » 2 EL Petersilie
- » 2 EL Basilikum
- » 2 EL Schnittlauch
- » 300g Rinderfilet(s)
- » 300g Lammfilet
- » 300g Kalbsfleisch
- » 300g Hähnchenbrustfilet(s)
- » 1l klaren Rinderfond

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

16-20€



### Zubereitungszeit

31-60min

## Zubereitung

1. Für die Johannisbeersoße Orange und Zitrone abbrausen, trockentupfen. Jeweils die Schale abreiben, Saft auspressen. Beides mit Senf, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Gemüsebrühe mit Gelee bei geringer Hitze unter Rühren etwas einkochen lassen. In eine Schüssel geben, die Saftmischung unterziehen, abschmecken.

2. Für die Kerbelbutter den Kerbel abbrausen und trockenschütteln. Blätter abzupfen und fein hacken. Mit der Zitronenschale unter die Butter rühren. Mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.

3. Für den Kräuter-Dip Schalotte abziehen und fein hacken. Tomaten einritzen, überbrühen, häuten, entkernen und fein würfeln. Crème fraîche mit Joghurt verrühren. Gehackte Kräuter, Schalotte und Tomaten unterheben. Den Dip mit Salz und weißem Pfeffer abschmecken.

4. Rinderfilet abtupfen, übriges Fleisch abbrausen, trockentupfen, alles in mundgerechte Würfel teilen. Mit Dips anrichten.

5. Rinderbrühe in einen Fonduetopf gießen, auf dem Herd erhitzen. Dann auf ein Rechaud stellen. Das Fleisch in der Brühe garen.

Dazu passt Baguette.

Nährwerte: 590kcal/E45g/F33g/KH31g pro Portion

angelegt am: 11.01.2004

Rezept-Nr: 805

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke