Weihnachtsfondue mit zartem Fleisch und Gemüse

Sonstige Gerichte » Fondue

Zutaten (6 Personen)

» 150g Spargel (grün)
» 400g Hähnchenbrustfilet(s)
» Salz
» 1 Bd. Salbeiblatt (-blätter)
» 100g Parmaschinken
» 400g Rinderfilet(s)
» 80g grüne Oliven
» 12 Tomaten (getrocknet, in Öl)
» 300g Mini- Wiener Würstchen
» 450g Kartoffel(n)
» 350g Zucchini
» 350g Möhre(n)
» 350g Fenchelknolle(n)
» 1l Öl

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
über 20€

Zubereitungszeit
61-90min

Zubereitung

1. Spargel abbrausen, im unteren Drittel schälen, Enden entfernen. Stangen in 3cm lange Stücke teilen. In Salzwasser bissfest garen.

2. Hähnchenbrustfilet abbrausen, trockentupfen, in mundgerechte Stücke teilen. Salbei abbrausen, Blätter abzupfen. Hähnchenstücke mit je einem Blatt belegen, mit Schinken umwickeln.

3. Das Rinderfilet trockentupfen, quer zur Faser in 5mm dünne Scheiben teilen, quer halbieren. Spargel, Oliven und abgetropfte Tomaten damit umwickeln.

4. Vorbereitetes Fleisch und Mini-Würstchen auf einer Platte anrichten, mit Folie bedeckt kühlen.

5. Kartoffeln waschen, in Wasser ca. 20min garen. Abgießen, ausdampfen lassen, pellen. Übriges Gemüse waschen, putzen, evtl. schälen und zerkleinern.

6. Öl in einen Fonduetopf gießen, auf dem Herd erhitzen. Auf ein Rechaud stellen, mit vorbereiteten Zutaten und Soßen Ihrer Wahl anrichten. Fleisch, Gemüse aufspießen, im Öl garen.

Nährwerte: 940kcal/E42g/F76g/KH22g pro Portion

angelegt am: 11.01.2004 Rezept-Nr: 807

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