Nah&Frisch

www.bonafamilie.at Professional

Fleischfondue

Hauptspeise Fleischgerichte Silvester Weihnachten Winter

ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: ●○○○○

Für das Ketchup Zwiebel sehr fein würfeln. In einem Topf Bona Öl erhitzen und die Zwiebelwürfel glasig dünsten, den Zucker dazu geben und karamellisieren lassen. Tomatenmark beigeben und kurz anrösten.
Anschließend die passierten Tomaten und die Himbeeren dazu geben und auf kleiner Flamme ca. 15-20 Min köcheln lassen.
Mit dem Pürierstab sehr fein pürieren und mit Salz, Pfeffer und Aceto Balsamico abschmecken. Je nach Belieben mit Chili schärfen.
Für das Fondue das Fleisch und Gemüse in mundgerechte Würfel schneiden. Öl im Kochtopf auf ca. 180 °C erhitzen. Halten Sie einen Kochlöffel in den Topf. Steigen Bläschen am Stiel entlang, hat das Öl die nötige Temperatur.
Fleisch am Spieß ins heiße Öl geben. Abschließend erst salzen und pfeffern.
Mit Dips servieren.

ZUTATEN

- Zutaten für 6 Personen
- Fondue:
- 2 Liter Bona Öl
- 1,2 kg Fleisch (Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfleisch)
- 6 Riesengarnelen
- Gemüse nach Geschmack (z.B. Champignons, Zwiebel, Paprika)
- Ketchup (selbst gemacht):
- 500 g passierte Tomaten
- 200 g Himbeeren frisch oder TK
- 1 rote Zwiebel
- 3 EL Tomatenmark
- 1 EL Bona Öl
- 1 TL Zucker
- Salz, Pfeffer
- Aceto Balsamico
- eventuell Chili