



Festtagsmahl: Die besten Tipps fürs Fondue

Egal ob Fisch oder Fleisch, frittiert oder gebrüht, in Schokolade oder Käse getaucht – das Fondue ist eines der beliebtesten Gerichte zu Silvester oder Heiligabend.

Der besondere Vorteil am Fondue: es ist gesellig, da es keine großen Vorbereitungen braucht und die Gastgeber sich gleich mit an den Tisch setzen können. Egal welche Fonduevariante ihr bevorzugt, zunächst braucht ihr ein geeignetes Fonduegerät, Brennpaste oder Spiritus oder ein Elektrofondue, ebenso wie lange Fonduegabeln. Für ein Fischfondue sind kleine Metallsiebe von Vorteil.

Das richtige Öl

Im Öl wird das Fleisch knusprig und es entstehen köstliche Röstaromen. Dabei empfiehlt sich besonders geschmacklich neutrales Öl, wie z.B. BONA Pflanzenöl.

Welche Fleischsorten?

Ob Rind, Lamm, Schwein oder Huhn kann je nach Geschmack entschieden werden. Wichtig ist nur, dass das Fleisch gut abgetupft wird und die Stücke nicht zu groß sind. Pro Gast sollte mit ungefähr 300 Gramm Fleisch gerechnet werden. Beim Fisch eignen sich Sorten mit festerem Fleisch, wie z.B. Lachs oder Garnelen. Auch feste Gemüsesorten wie Paprika oder Champignons können im Fondue frittiert werden.

Beilagen

Was beim Fondue auf keinen Fall fehlen darf sind Saucen! Als Beilagen eignen sich zudem Brot und vorgegarte Kartoffeln, aber auch Salat und Reis.