



Fleischfondue selber schneiden - so klappt's ganz einfach

Zu allererst müssen Sie sich für ein Fondueart entscheiden -

es stehen 2 gängige Varianten zu Auswahl:

- das **Brühe(Bouillon)fondue/Fondue Chinoise** -

hierfür wird eine klare Brühe angesetzt oder ein Fond verwendet.

- das **Öl/Fettfondue** -

hier wird das Fonduefleisch in Öl/Fett gegart.

Aufgrund der **unterschiedlichen Siedepunkte** ergeben sich auch verschiedene Schneidetechniken:

Man kann davon ausgehen, dass ein **Ölfondue** immer heißer wird, so schneidet man das Fonduefleisch in **etwa 1,5 cm große Würfel**.

Das Fleisch für das **Brühfondue** schneidet man in **0,5 cm dünne Plättchen** auf, bei großem Durchmesser können diese einmal geteilt werden, sodass die **Plättchen ca. 2 - 3 cm groß** sind, so halten sie beim Aufspießen auf der Fonduegabel oder können bei Bedarf einmal gerollt werden.

