

Brot - Fondue

Kategorien: Fondue

Zutaten für: 1 Rezept

1		Kräftiges Kastenweißbrot
125	Gramm	Butter
		Für Den Eierdip
1	Becher	Crème fraîche
2		Hartgekochte Eier
1	groß.	Gewürzgurke
1	Essl.	Senf
		Für Den Gemüsedip
1/2	klein.	Flasche Ketchup
1	klein.	Glas Mixed Pickles
		Für Den Kräuterquark
125	Gramm	Quark
3	Essl.	Sahne
1	Bund	Schnittlauch

Anleitung:

Für den Eierdip die Crème fraîche mit den gehackten Eiern und der feingewürfelten Gewürzgurke mischen, mit Senf und Gewürzen pikant abschmecken. Für den Gemüsedip den Ketchup mit den kleingeschnittenen Mixed pickles mischen. Für den Kräuterquark die Sahne mit dem Quark und den Schnittlauchröllchen mischen und mit etwas Salz und Pfeffer kräftig abschmecken. Das Brot in Würfel schneiden. Die Würfel portionsweise in der erhitzten Butter rösten. Die Brotwürfel mit Holzspießchen in die verschiedenen Dips tauchen. Insgesamt ca. 4262 kcal bzw. 17900 kJ.