

Fondue a la Jardiniere

Kategorien: Kartoffel, Gemüsegerichte, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

1	klein.	Blumenkohl
1	Pack.	Tiefgefrorene Je nach Gefaess
1		Stangenweissbrot
2	Prisen	Salz
300	Gramm	Tk-Brechbohnen
250	Gramm	Moehren
250	Gramm	Rote Paprikaschoten; 2 St
300	Gramm	Kohlrabi; 2 Stueck
375	Gramm	Champignons
1	kg	Kokosfett
1	Pack.	Hoelzerne Zahnstocher

Anleitung:

Den Blumenkohl in Roeschen teilen und in Wasser mit einer Prise Salz etwa 5 Minuten vorgaren. Die Brechbohnen nach Anweisung auf der Packung garen. Die Moehren Putzen und in 5mm-Scheiben schneiden. Paprika entkernen und in Mundgerechte Stuecke schneiden, das ist ungefaehr die Groesse der Moehrenscheibchen. Kohlrabi schaelen und in etwa gleichgrosse Scheibchen schneiden. Die letzten drei Gemuese ebenfalls ca. 5 Minuten in Salzwasser vorgaren. Alle Gemuese gut abtropfen lassen Und nachtraeglich noch mit Kuechenkrepp trocknen. 1 Drittel der Pilze in Scheibchen schneiden und zusammen mit den Anderen Gemuesen abwechselnd auf die Zahnstocher reihen. Die Ganzen Champignons auf einer Platte rings um die Zahnstocher Arrangieren.

Den Fonduetopf zu einem Drittel mit Kokosfett fuellen und auf ca. 180 Grad erhitzen. Bei Tisch laesst jeder seine Spiesschen nacheinander in das heisse Fett gleiten und fischt sie nach etwa 3 Minuten wieder heraus, Bestreut sie nach Belieben noch mit etwas Salz und Pfeffer und Dippt sie in die vorhandenen Saucen. Die ganzen Champignons spiesst man auf die Fonduegabel und laesst Sie zwischendurch mitgaren. Dazu reicht man in Scheiben geschnittenes Weissbrot und wem's Gefaellt Kraeuter- oder Knoblauchbutter ;-9 Als Getraenk eignet sich ein leichter Weisswein, Riesling oder Mueller-Thurgau oder Schweizer Fendant oder franzoesischer Sancerre.