

Rindfleisch - Fondue mit Verschiedenen Saucen

Kategorien: Fleischgerichte, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

1	kg	Rindfleisch; aus dem Roastbeef oder dem Filet
1	kg	Butterschmalz

APFEL-MEERRETTICH-SAUCE

3	Essl.	Joghurt
2	Essl.	Meerrettich; (Glas)
1		Roter Apfel; fein gerieben

FEURIGE TOMATENSOSSE

1	Tasse	Puerierte Tomaten
2	Essl.	Silberzwiebeln; gehackt
1		Chilischote; kleingeschnitten
1	Essl.	Schnittlauchroellchen Rosa und grüner Pfeffer Fein gehackt Jodsalz

KNOBLAUCH-EI-SOSSE

2	Essl.	Sauerrahm
1	Essl.	Eingedickte Sahne
1		Knoblauchzehe; gehackt
1		Ei; gekocht und gehackt
1	Essl.	Gehackte Kraeuter Pfeffer; aus der Muehle Jodsalz

Anleitung:

Alle Saucen-Zutaten jeweils gut miteinander vermischen und mit den Gewuerzen abschmecken. Dazu schmeckt sauer eingelegtes Gemuese, wie Maiskoelbchen, Essiggurken, Silberzwiebeln, Senfgurken, Kirschtomaten, Paprika, Karotten und Kuerbis. Als Brotauswahl bietet sich an: Stangenbrot, kleine Partybroetchen Und leichtes Vollkornbrot.