

## Senf - Fondue

Kategorien: Fondue, Pikant

Zutaten für: 4 Person(en)

1	Ltr.	Kalbsfond
1	Ltr.	Gemüsefond
1	Ltr.	Sahne
125	ml	Crème fraîche
3-4	Essl.	Mittelscharfer Senf
1	Essl.	Scharfer Senf und/oder grober Dijon-Senf
500	Gramm	Verschiedene Kochwürste (Wiener, Regensburger Lyoner, Weisswuerste) ca.
4		Laugenstangen
1	Bund	Blattpetersilie
250	Gramm	Essiggurken oder scharfe Cornichons
		Salz
		Pfeffer
		Geklärte Butter

### Anleitung:

Senf-Fondue Anweisung: Kalbs- und Gemüsefond mit Sahne und Creme fraîche in einen Topf geben und langsam um 1/4 einkochen lassen. Senf nach Geschmack dazugeben und nochmals einige Minuten kochen lassen. In der Zwischenzeit die Würste enthäuten und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Laugenstangen in dünne Scheiben schneiden und in geklärter Butter goldbraun anbraten. Das Senffondue abschmecken mit Salz und Pfeffer und mit viel gehackter Petersilie garnieren. Dann auf den Tisch bringen und die verschiedenen Würste auf Fonduegabeln darin erhitzen. Die Wurststücke werden abwechselnd mit den Laugenscheiben und mit den Essiggurken oder Cornichons gegessen.

Zusätzlich kann noch Baguette dazu gereicht werden.