

# Rezept Fleischfondue

## Zutaten:

ca. 200 – 250 g Rinderfilet pro Person  
ca. 2 – 3 l Bratfett (je nach Topfgröße)

## Zubereitung:

Aus einer Mayonnaise oder einer anderen Grundzutaten die einzelnen Saucen herstellen.

Das Rindfleisch in mundgerechte Stücke oder in schöne Scheibchen schneiden.

Das frische Baguette aufschneiden.

Das Fett auf der Herdflamme aufheizen.

Ein Stück Probefleisch backen.

Nun den Fonduetopf auf das Stövchen stellen.

Das Essen kann beginnen.

## Bratfetttipps:

Eine gute Bratfettkombination: 2/3 Butterschmalz und 1/3 (Erdnussöl oder Sonnenblumenöl). Zwei fundamentale Vorzüge: Das Fett besitzt ein leichte Butternote, welches sich vorteilhaft auf den Geschmack des Fleisches auswirkt.

Wenig Geruchsprobleme, im Vergleich zu vielen speziellen, im Handel erwerbbarer Fette.

100 % Erdnussöl

100 % Rindernierenfett

*zurück zu den Weihnachtsrezepten*