Fondue Bourguignonne

dg: ssg

Es gibt einen wichtigen Grund dieses Fleischfondue zu geniessen:

Rehschlegel!

Das Rehfleisch ist besonders fein und charaktervoll. Es verlangt nach höheren Temperaturen als der Sud des Fondue Chinoise (Bouillon) oder Fondue Bacchus (Wein und Kräuterbutter) es bieten kann. Junges Rehfleisch ist köstlich, wenn rosagebraten.

Vor dem Frittieren die 3 cm-Fleischwürfel gut abtrocknen, um übermässiges Spritzen zu vermeiden. Ob Erdnussöl oder Kokosfett, ein Spritzen lässt sich nicht ganz verhindern. Es sollte ein Geschmacksneutrales Öl sein, welches die hohen Temperaturen von 200 Grad verträgt. Das Öl im Caquelon auf der Herdplatte vorheizen, dann auftragen und die hohe Temperatur im Auge behalten. Niemals unbeaufsichtigt lassen!

Zutaten sind unter „Fondue Bacchus“ aufgeführt.

Weinempfehlung: „Seleccion Eric“ Clos Dominic, Priorat oder Château Léoville Las Cases, oder Léoville-Poyferré, beides sind Saint-Julen – Bordeaux.