

Fondue

Bourguignonne

mit Nuggets

Zutaten:

- 250–300 g kleine Champignons
- 400 g Poulet-Minifilets oder Schweineschnitzeli zum Panieren
- 4 Eier
- 120 g Mehl
- ca. 250 g Paniermehl oder Panko
- Paprikapulver mild, Knoblipulver oder Kräuter (optional)
- 1 l Frittieröl (z. B. Erdnuss- oder Rapsöl)
- 100 g Cipollata/Würstchen
- 100 g Gemüsebällchen (TK)
- 200 g Fondue-Fleisch (Rind oder Schwein)

Zudem:

- gemischter Wintersalat
- 5-6 Radieschen (in Scheiben geschnitten)
- 3-4 Mini Gurken (in Scheiben geschnitten)
- Haus-Sauce Salatsauce z.B. Fränzi, di grünen, di wiis oder di gälb
- Haus-Saucen Tartar, Knobli, Spezial, Curry, etc. - ganz nach deinem Geschmack

Dip-Tipp:
Schiere dazu
unsere Peterli-
Härdöpfel mit
dem Original

Zubereitung:

1. Die Champignons putzen und den Stiel nach Belieben entfernen. Das Fleisch trockentupfen und in ca. 5-6 cm grosse Stücke schneiden. Bei Bedarf leicht plattieren. Die Eier in ein flaches Gefäss schlagen und zusammen mit Salz und Pfeffer verquirlen.
2. Aus Mehl, Ei und Paniermehl eine Panierstraße bilden. Das Fleisch und die Pilze können kurz vor dem Essen paniert werden. Für einen kreativen Fondue-Abend kann das Panieren auch mal am Tisch geschehen. Auf diese Weise können nach Geschmack verschiedene Gewürze hinzugefügt werden. Dazu Fleisch oder Gemüse zuerst im Mehl wenden, durch die verquirlten Eier ziehen und ins Paniermehl geben.
3. Die Würstchen halbieren und die Enden kreuzweise einschneiden.
4. Das Öl in einem Fonduetopf auf ca. 170-180°C erhitzen.
5. Den Salat gründlich waschen, trocknen und zusammen mit den Radieschen, den Gurken und der gewünschten Haus-Sauce Salatsauce in eine Schüssel geben.
6. Die Haus-Saucen auf Schälchen verteilen oder im Becher belassen und zusammen mit den restlichen Zutaten auf dem Tisch platzieren.
7. Die Fonduezutaten nach Geschmack variieren und im heissen Öl knusprig frittieren.
8. Schiere als weitere Beilage köstliche Peterlihärdöpfel mit Haus-Sauce das Original