

<b>Rezept (4 Personen)</b>	
<b>Fleischfondue</b>	
600 g Rinderfilet  600 g Schweinefilet	300 g Fleisch sind auf jeden Fall genug pro Person.  Das Fleisch in dünne Scheiben schneiden – und zwar quer zur Faser. (Seitenlänge ca. 3-5 cm). Siehe Foto <a href="#">“Blick in die Küche”</a>
3-4 Pakete <a href="#">Butterschmalz</a> à 250g.  (Das kommt auch auf die Topfgröße an: Der Fondue-Topf sollte wg. Fettspritzern nicht mehr als 2/3 gefüllt sein.)	Im <a href="#">Fonduetopf</a> schmelzen.  (Das gebrauchte Fett muß übrigens als Sondermüll entsorgt werden.)
<b>(Nicht nur) für Cholesterin-Bewußte:</b>	
<b><u>Alternativ zum Butterschmalz</u></b> empfiehlt sich nach unserer Erfahrung <a href="#">Biskin-Öl ‘Spezial’</a> , d.i. mit Butter-Geschmack. Man nimmt bei 4 Personen ca. anderthalb 3/4 Liter-Flaschen Öl. Es gibt unseres Ermessens keinerlei Geschmacks-Unterschied zum Butterschmalz.	
<b>Beilagen zum Fondue:</b>	
Baguette	Geschnitten in Scheiben
<a href="#">Rote Zwiebeln</a>	<a href="#">kleingewürfelt</a>
Indische Currysoßen in Gläsern	Siehe <a href="#">Foto</a> oben
1 Dose (200g) geröstete und gesalzene Erdnüsse (am Besten von Aldi die Dosen-Erdnüsse: es sind tatsächlich die Besten!)	Im Blitzhacker (siehe Fotos unten, <a href="#">“Blick in die Küche”</a> ) zerkleinern, indem man mehrmals hintereinander kurz anstellt, bis die Nüsse wie gerieben sind. – Es gibt auch Nußmühlen von Hand, damit ist es aber mühsam.
<b>Die Soßen</b>  Sie sind natürlich das Wesentlichste!  <i>Es folgen die Namen:</i>	Sie werden gesondert als einzelne Rezepte beschrieben (siehe unten). Die Rezeptangaben sind nach unseren Erfahrungswerten für 4 Personen – je nachdem, was besonders gern oder nicht so viel gegessen wird.

<p>1. <u>Zaziki</u> <i>(eines der besten Zaziki worldwide!)</i></p>	<p>Rezept gibt es auf einer extra Website unserer Rezeptesammlung. Pro Person kann man ½ Becher Joghurt rechnen.</p>
<p>2. <u>Kalkutta Dip</u></p>	<p>Frischkäse, Cashews, Mango Chutney</p>
<p>3. <u>Teufelssöße</u></p>	<p>Paprika, Ketchup, Petersilie usw.</p>
<p>4. <u>Gribiche-Soße</u></p>	<p>Gekochte Eier, Mayonnaise, Cornichons</p>
<p>5. <u>Feuersöße</u></p>	<p>Sahnequark, Ketchup, Cayenne</p>
<p>6. <u>Currysoße</u></p>	<p>Hüttenkäse, Curry, Apfel, Majo</p>
<p>7. <u>Avocado-Dip</u></p>	<p>Avocado, Knoblauch, Majonnaise</p>