



Saucen zu Fondue Chinoise

Zutaten (für 4 Personen)

Grundsauce:

- 2 Tuben Mayonaise (light) ca. 500 g
- ca. ½ Becher (Halb-)Rahm steif schlagen
- 1 TL Aromat
- Pfeffer
- Maggi

=> Alle Zutaten mischen

Verschiedene Saucen:

- ½ Zwiebel fein hacken, würzen mit Pfeffer und Paprika
- 1 EL Senf
- 1 gekochtes Ei fein gehackt, Curry beifügen
- 2 Knoblauchzehen pressen, mit Paprika abschmecken
- Peterli, Schnittlauch, Paprika und Pfeffer beigeben
- ½ Apfel raffeln oder Ananas würfeln, mit Curry würzen
Je nach Geschmack kann ein Schuss Wisky beigefügt werden.
- ½ Tomate und eine Essiggurke fein hacken, Paprika beifügen

Die jeweiligen Zutaten und die Grundsauce in die Schälchen geben und mischen.

Die Gewürze und Zutaten können je nach Geschmack und Vorliebe abgeändert und ergänzt werden.

Weinboullion

1 Fl Rosé-Wein (75 cl)
3 dl Gemüse-Boullion
1 kl Rüebli (Karotte)
1 kl mit Gewürznelken besteckte Zwiebel
1 kl Knoblauchzehe
1 kl Lauchstengel
1/4 Sellerie gestückelt

Mit Pfeffer + Salz abschmecken.

Das ganze ca. 20 - 30 Min. kochen lassen. Evtl. mit Boullion nachgiessen.

Kalbfleischfilet in kleine, mundgerechte Stücke schneiden und an Holzspieß befestigen und in der Boullion kochen.