Klassiker mit Kruste – Fondue bourguignonne

Gesamtzeit: 1 h 30 min

Einfach



Zutaten

für 4 Personen

Fleisch

600 g Schweizer Fleisch, in ca. 2–3 cm grossen Würfeln (bspw. Rindshuft, Schweinsnierstück, Lammnierstück und Pouletbrust)

Öl

1 l hitzebeständiges Öl (z.B. Erdnussöl)

2 Zweige Rosmarin

10 schwarze Pfefferkörner, grob zerdrückt (z.B. in einem kleinen Leinensäckchen, einem Tee-Ei oder einem Teefilter)

Currymayonnaise mit gerösteten Kokosflocken

1 EL Kokosflocken

4 EL Mayonnaise

Salz

Pfeffer

1 TL mildes Currypulver

1 Spritzer Zitronensaft

Tomatendip mit Frühlingszwiebeln und Pinienkernen

2 Frühlingszwiebeln

1 EL Pinienkerne

1 EL Olivenöl

3 grosse Tomaten

2 TL Zucker

Schweiz. Natürlich. SUISSE GARANTIE

Erhalte Rezepte, Tipps und spannende Geschichten rund um Schweizer Fleisch auf schweizerfleisch.ch.

Salz

Aioli mit Zitrone und rosa Pfeffer

0.5	Knoblauchzehe
1 Msp.	Salz
4 EL	Mayonnaise
2 TL	Zitronensaft
	rosa Pfefferkörner grob zerdrückt

Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz

600 g	kleine Kartoffeln
2 EL	Olivenöl
2 Zweige	Rosmarin
	Meersalz

Salat mit Oliven-Vinaigrette, Thymian und roten Zwiebeln

1	kleine rote Zwiebel
2 EL	grüne und schwarze Oliven ohne Stein
2 Zweige	Thymian
2 EL	Rotweinessig
	Salz
	Pfeffer
4 EL	Olivenöl
1	grosser Endiviensalat o.Ä.

Nährwerte

1 Portion enthält ca.:

977	kcal
42 g	Eiweiss
32 g	Kohlenhydrate
74 g	Fett

Glutenfrei

enthält Laktose

Tipp

Geben Sie jedem Gast zwei Teller: einen für das rohe Fleisch, den zweiten für die Beilagen und Saucen.

Zubereitung

1

Öl

Alles zusammen abgedeckt bei Zimmertemperatur 2–3 Tage ziehen lassen. Rosmarin und Pfeffer vor dem Erhitzen aus dem Öl entfernen.

2

Saucen

Currymayonnaise mit gerösteten Kokosflocken

Kokosflocken in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten. Erkalten lassen. Mayonnaise mit Salz, Pfeffer und Currypulver glatt rühren. Mit Zitronensaft würzen. Kokosflocken darüberstreuen und servieren.

Tomatendip mit Frühlingszwiebeln und Pinienkernen

Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und mit den Pinienkernen im Olivenöl leicht anbraten. Tomaten grob schneiden, mit dem Zucker zugeben und bei milder Hitze 12–15 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren. Mit Salz würzen und lauwarm servieren.

Aioli mit Zitrone und rosa Pfeffer

Knoblauch und Salz mit dem Messerrücken zu einer feinen Paste verreiben und mit der Mayonnaise glatt rühren. Mit Zitronensaft und rosa Pfeffer würzen.

3

Beilagen

Gebratene Kartoffeln mit Rosmarin und Meersalz

Kartoffeln längs halbieren und in einer Pfanne im Olivenöl bei mittlerer Hitze 10–12 Minuten braten. Dabei öfters wenden. Die letzten 5 Minuten Rosmarin zugeben. Mit Meersalz würzen und servieren.

Salat mit Oliven-Vinaigrette, Thymian und roten Zwiebeln

Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden, Oliven in dünne Scheiben schneiden. Thymian von den Stielen zupfen. Essig mit den vorbereiteten Zutaten, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl darunterrühren. Salat waschen, trocken schleudern, in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben. Vinaigrette darübergeben und vorsichtig vermengen.