



THOMY



FONDUE CHINOISE: MEAT & GREET

ZUTATEN

2 L	Rinderbrühe
2 Stk.	frische Lorbeerblätter
2 Zweige	Rosmarin
800 g	dünn geschnittenes Rindfleisch
300 g	Brokkoli
150 g	Pilze
1 Bund	Frühlingszwiebeln
15 g	THOMY Fondue-Saucen

ANWEISUNG

- Schritt 1 Rindsbouillon aufkochen. Lorbeer- und Rosmarinblätter hineingeben und im Fonduepotf ziehen lassen.
- Schritt 2 Rinderhüfte und Kalbsrücken in mundgerechte Stücke schneiden. Brokkoli, Frühlingszwiebeln und Champignons putzen. Brokkoli in Röschen schneiden. Stiel der Champignons entfernen. Frühlingszwiebeln in der Mitte halbieren.
- Schritt 3 Die Zutaten nach Belieben in der Brühe garen und in die THOMY Fondue-Saucen tunken.