



THOMY®



FONDUE CHINOISE: MEAT & GREET

ZUTATEN

L Rinderbrühe

Stk. Lorbeerblatt

Zweige Rosmarin

g dünn geschnittenes Rindfleisch

g Brokkoli

g Champignons

Bund Frühlingszwiebeln

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.