

FONDUE CHINOISE: MEAT & GREET

Da kann es draussen noch so kalt sein! Mit diesem Fondue Chinoise wird allen am Tisch warm ums Geniesserherz: easy zubereitet und dank der THOMY Fondue-Saucen super abwechslungsreich, sodass es den Geschmack eurer Gäste garantiert treffen wird!

Zutaten

- 2 Ltr. Rindsbouillon
- 2 frische Lorbeerblätter
- 2 Zweige Rosmarin
- 800 g Rindfleisch
- 300 g Brokkoli
- 150 g Champignons
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- THOMY Fondue-Saucen



40 Minuten



4 Portionen

So geht's

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

Dein Meat & Greet mit Fondue Chinoise hat nicht nur ein paar Fans gewonnen, sondern war dazu auch noch super fotogen? Dann poste ein Foto davon auf Facebook oder Instagram mit #LOVEthomy.

