# Drei Top-Ideen für Fondue-Spaß

Präsentiert von: Handelshof – Der Frische-Profi

Genuss Rezept der Woche

Die Weihnachts-Menüs stehen, aber für Silvester fehlt noch die zündende Idee, was auf den Tisch kommen soll? Fondue ist immer eine sichere Bank: gesellig, jede/r nimmt sich, was er oder sie will und man bekommt ganz leicht die Stunden bis Mitternacht über die Bühne gebracht.

Und wenn der Hunger noch mal zu späterer Stunde zuschlägt, feuert man das Rechaud noch mal neu an. Weil Fondues so beliebt sind, zeigen wir Ihnen hier drei raffinierte Varianten, die Abwechslung auf die Gabel bringen. Zwei Mal schön deftig, einmal süß. Die Rezepte stammen aus dem Buch-Bundle „Hüttenzauber mit Genuss. Die besten Fondue- und Schokoladenrezepte für gemütliche Runden“ (mit „Voulez-vous Fondue avec moi?“ und „O, là, là Chocolat“ von Sarah Thor, Edition Michael Fischer, 14,99 Euro). Darin findet man auch weitere tolle Rezepte für gesellige Abende – nicht nur an Silvester.

## Jausen-Schmankerl aus Bayern

**Zutaten**

| | |
|---|---|
| Je 200 g | reifer Tilsiter und Camembert |
| 400 g | Raclettekäse |
| 2 | Zehen Knoblauch & 3 EL Speisestärke |
| 320 ml | Weißbier |
| 150 g | Speckwürfel & etwas Schnittlauch |
| Etwas | Zitronensaft & ½ TL gemahlener Kümmel |
| 1-2 TL | geräuchertes Paprikapulver & etwas Pfeffer |
| 8 | vorgekochte Weißwürste |
| 150 g | Silberzwiebeln |
| 1 Glas | Gewürzgurken |
| Etwas | Brezel-Gebäck und süßer Senf |
| 1 Bund | Radieschen |




## Zubereitung

- **Knoblauch** schälen und fein hacken. **Käsesorten** reiben oder in kleine Würfel schneiden. Den Käse mit der **Stärke** in den Fonduetopf geben.
- Das **Weißbier** und einen **Spritzer Zitronensaft** zum Käse gießen und alles bei schwacher Hitze reduzieren und den Käse sämig einköcheln lassen.
- **Speck** und **Knoblauch** zum Fondue geben und die Käsemasse mit **Kümmel**, **Paprika** und **Pfeffer** würzen. Das Fondue auf dem Rechaud warm halten.
- Die **Weißwürste** aus dem Darm schälen und in Scheiben schneiden.
- Alle Beilagen wie **Brezel-Gebäck**, **Radieschen**, **Gewürzgurken**, **Silberzwiebeln** und **Wurstscheiben** um den Topf verteilen. Die Beilagen mit Käse überziehen und mit **süßem Senf** genießen.

Fotos: EMF Sarah Thor, iStockphoto/Getty. Weitere Rezepte unter www.handelshof.de/express-rezepte

## Cheeseburger-Fondue

| | |
|---|---|
| 800 g | Cheddar (gerieben) |
| 2 | Zehen Knoblauch |
| 3 TL | Butter und 1 ½ EL Mehl |
| 1 ½ TL | Senf |
| ½ TL | Worcestershiresauce |
| 320 ml | Bier |
| 1-2 TL | Paprikapulver |
| Etwas | Salz, Pfeffer, Zitronensaft |
| 600 g | Rinderhackfleisch |
| 100 g | Gewürzgurken |
| 2 | Tomaten |
| ½ | Eisbergsalat |
| Etwas | Ketchup und Öl |

- Den **Cheddar** reiben, **Knoblauch** schälen, halbieren und das Caquelon damit ausreiben.
- **Butter** im Topf schmelzen, das **Mehl** bei geringer Hitze einrühren. **Senf**, **Worchestershiresauce** und **Bier** in die Mehlschwitze einrühren und ca. 2 Minuten andicken lassen. Mit **Paprika** würzen.
- Topf von der Herdplatte ziehen, den **geriebenen Käse** unterheben und so lange verrühren, bis er geschmolzen und alles zu einer cremigen Sauce verbunden ist. Mit **Salz**, **Pfeffer** und **Zitronensaft** abschmecken.
- **Hackfleisch** mit **Salz** und **Pfeffer** mindestens 15 Minuten verkneten. Masse zu Kugeln formen. Bällchen in wenig Öl anbraten, warm halten.
- **Gewürzgurke** in Scheiben schneiden. Das **Gemüse** waschen, den **Salat** fein schneiden. Das Fondue auf dem Tisch anrichten. Die Bällchen in den Käse tunken, mit den Beilagen und Ketchup genießen.

## Weißes Schokoladen-Fondue mit Limetten-Minz-Sauce

| | |
|---|---|
| 3 | Passionsfrüchte |
| 150 ml | Kokosmilch |
| 450 g | weiße Kuvertüre |
| 40 g | Kokosöl |
| 1 | Bio-Limette |
| 2 EL | Kokoslikör |
| 600 g | exotische Früchte |
| 1 Bund | Minze |
| 5-6 EL | Kokosraspeln |
| ein paar | Holzspieße |
| Je 3 ½ EL | Limettensaft und Apfelsaft |
| 3 EL | Akazienhonig |
| Etwas | Salz |

- Für die Spieße **Früchte** (z. B. Ananas, Melone, Papaya) waschen, schälen, entkernen, in mundgerechte Stücke schneiden. **Minze** waschen, 2-3 Stiele beiseite legen, vom Rest die Blätter abzupfen. Früchte abwechselnd mit Minze auf die **Holzspieße** stecken. Abgedeckt im Kühlschrank lagern.
- Für das Fondue **Passionsfrüchte** halbieren, Fruchtfleisch auslösen, mit der **Kokosmilch** in einem Topf aufkochen. Durch ein Sieb streichen, zurück in den Topf geben.
- **Kuvertüre** grob hacken, mit **Kokosöl** portionsweise in den Topf geben, unter Rühren schmelzen lassen. **Limette** heiß abwaschen, Schale abreiben. **Likör** und **Limettensaft** unter die Kuvertüre rühren. Für die Sauce von der verbliebenen **Minze** die Blätter abzupfen. **Minzblätter** mit **Limetten-** und **Apfelsaft**, **Honig** und einer Prise **Salz** mit dem Stabmixer feinpürieren, in eine Schale umfüllen. **Schokosauce** in den Fonduetopf umfüllen, auf dem vorgeheizten Rechaud platzieren.
- **Fruchtspieße** ins Fondue dippen, mit **Kokosraspeln** bestreuen, mit Sauce genießen.