



Fondue Chinoise

MIT SAUCEN

Ueli & Hof
www.uelihof.ch

Zutaten Chinoise-Fond

6 Stk Markbeine (Haxe)
2 l Wasser | lauwarm
2 kg Suppengemüse | gewürfelt
2 Knoblauchzehe | halbiert
1 Bund Petersilie / Thymian
2 EL Olivenöl
1 TL Zucker
Salz & Pfeffer

Zutaten Honig-Senf Sauce

2 EL Senf (grobkörnig)
2 EL Honig
200 g Creme fraiche
Salz

Zutaten Cocktail-Sauce

140 g Ketchup
60 g Mayonnaise
50 g Rahm
2 EL Meerrettich | gerieben
Zucker, Salz & Pfeffer

Zutaten Tartar-Sauce

3 Essiggurken | gewürfelt
1 kleine Zwiebel | gewürfelt
2 harte Eier | gewürfelt
1 EL Kapern | gehackt
1 Bund Petersilie | gehackt
100 g Mayonnaise
1 EL Essiggurkenwasser
1 EL Zitronensaft
Salz & Pfeffer

Zubereitung Fond

1. In einem Bräter die Zwiebeln im heissen Olivenöl mit dem Zucker und 1 TL Salz andünsten bis sie etwas Farbe bekommen. Die Markbeine dazugeben und darin leicht anbraten.
2. Knoblauch und restliches Suppengemüse (Karotten, Knollensellerie, Lauch, Wirz, Pastinake, etc.) dazugeben und andünsten.
3. Sobald das Gemüse dunkle Stellen hat, das Wasser dazugeben und mit den Kräutern etwa 1 Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen.
4. Ein sauberes Küchentuch in ein Sieb legen und die Brühe durch das Tuch in einen anderen Topf passieren.
5. Markbeine wieder dazugeben und mit Salz & Pfeffer nach Geschmack abschmecken - eine weitere Stunde einkochen lassen.

Zubereitung Saucen

1. Honig-Senf: Alles gut zusammenmischen.
2. Cocktail: Alles gut zusammenmischen - frischen Meerrettich brauchen!
3. Tartar: Alle Zutaten so klein wie möglich schneiden und gut mischen.

En Guetä!