

TANJA DUSY

FONDUES

Fein aufgebelt

KÜCHENRATGEBER

G|U



Mit kostenloser App zum
Sammeln Ihrer Lieblingsrezepte

elektrisch betrieben. Praktisch ist ein aufsetzbarer Spritzschutz mit Einkerbungen, in denen die Fonduegabeln ihren festen Platz haben. Und wer sich für Asia-Fondues begeistert, der kann sich im Asienladen ein paar Garsiebe zulegen.



KNOW-HOW FÜRS

FETTFONDUE

Beim Fettfondue geht es heiß her: Das Fett muss sich auf 180° erhitzen lassen, damit alles gar und knusprig wird \geq . Geeignet sind alle hoch erhitzbaren gehärteten Fette wie Palm- oder Kokosfett, spezielle Frittierfette, aber auch Butterschmalz. Wer Öl bevorzugt, muss raffinierte Varianten wählen, deren Rauchpunkt über 200° liegt. Ideal sind geschmacksneutrale Sorten wie Sonnenblumenöl, spezielle Brat-Öl-Mischungen oder raffiniertes Olivenöl. Wichtig beim Fettfondue: nie zu viele Stücke gleichzeitig eintauchen, sonst

kühlt das Fett zu sehr ab und das Gargut wird nicht knusprig. Bei einem rechaudbetriebenen Fonduetopf das Fett am besten im Topf auf dem Herd erhitzen. Ist das Fondue beendet, das Fett abkühlen lassen, noch flüssig durch eine Kaffeefiltertüte in ein verschließbares Gefäß füllen und noch einmal verwenden (innerhalb eines Monats).

FEINES ZUM AUFGABELN

Manche mögen es am liebsten knusprig aus dem Fett, andere sanft gegart aus einer aromatischen Brühe. Diese Zutaten schmecken in beiden Varianten wunderbar.