

FONDUE BOURGIGNONNE

Material für 1 Person:

80g Rindshuft, 80g Schweinefilet, 2 Chipolata, 2 Speckchen

Eier, Zitrone, Senf, Oel, Peterlig, 1 Orange, 1 Apfel,
Sardellen, Tomatenpüre, Kressech, Kerbel, Estragon, Dill,
Liebstöckel, Basilikum, Knoblauch, Cornichons, Oliven,
Maiskörner

Tartare: 3-4 gehackte Cornichons, 1 Ei gekocht, etwas
Peterli (hand mischen)

Florida: fein gewürfelte Orange und Apfel (hand mischen)

Mango Chutny: Mangoch., Maggi, wenig Tomatenpure, 3 Sardellen

Rote Sauce: Tomatenpure

Grüne Sauce: Kressech, Kerbel, Estragon, Dill, Liebstöckel,
Basilikum, Peterli, etwas Zitronensaft und
Knoblauch.

Chrigi: wenig Tomatenpure, Tobasco, Curry, Knoblauch und
Salatkräuteraromat.

Quarksauce: 2/3 Rahmquark voll, 1/3 Saucenrahm, wenig Zwiebeln, Knoblauch,
Peterli und alles nach Geschmack abwürzen.