Fondue

6 Personen
30 min Zubereitungszeit
Hauptgericht

Zubereitung:

- Fleisch und Gemüse in mundgerechte Würfel schneiden.
- Frivissa Öl im Kochtopf auf ca. 180°C erhitzen. Halten Sie einen Kochlöffel in den Topf. Steigen Bläschen am Stiel entlang, hat das Öl die nötige Temperatur.
- Fleisch am Spieß ins heiße Frivissa Öl geben.
- Abschließend erst salzen und pfeffern.
- Mit Dips servieren.

Zutaten:

2 Liter Frivissa Öl

1,2 kg Fleisch (z.B. Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfleisch)

6 Riesengarnelen

Gemüse nach Geschmack (z.B. Zwiebel, Paprika, Champignons)