Fondue! das ideale Festtagsgericht!

Zubereitung

30 Minuten

Fondue SCHMECKT
AlleN UND MACHT SPASS!
Bei all ihren Festen!

- 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

6 Personen

- 2 Liter Frivissa Öl
- 1,2 kg Fleisch (z.B. Rinderfilet, Schweinefilet, Putenfleisch)
- 6 Riesengarnelen
- Gemüse nach Geschmack (z.B. Zwiebel, Paprika, Champignons)