

Dips für Fondue Rezepte

Zubereitet mit: Knorr

ca. 40 min | einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Für das Fondue

- 600 g gemischtes mageres Fleisch, z. B. Schweine- und Rinderfilet, Hähnchen- und Putenbrust
- 800 g Gemüse, z. B. Champignons, Zucchini, Paprika, Blumenkohlröschen
- Jodsalz
- 2 EL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas

Für die Ajvar-Remoulade

- 250 g Remoulade
- 2 EL Ajvar
- 1 kleine Zwiebel
- 50 g Cornichons Sauerkonserve

Für den Ingwer-Gurken-Dip

- 1/2 Salatgurke
- 1 Ingwerknolle
- 1 Beutel KNORR Salatkrönung Gartenkräuter
- 1 EL Pflanzenöl
- 1 EL Sesamöl

Für den Wasabi-Bohnen-Quark

Nährwerte

Energie (Kilojoule):	3604 kJ
Energie (Kilokalorien):	861 kcal
Fett:	59 g
davon gesättigte Fettsäuren:	23 g
Kohlenhydrate:	33 g
davon Zucker:	8,7 g
Ballaststoffe:	7,7 g
Eiweiß:	47 g
Salz:	7 g

- 240 g weiße Bohnen (Konserve)
- 100 g Magerquark
- bis 1/2 EL Wasabipaste
- 1 schwach geh. TL KNORR Bouillon Delikatess Brühe 7,0L Glas
- 3 Radieschen

Zubereitung

1. Für das Fondue Fleisch in Streifen oder Würfel schneiden, Geflügelfleisch auf einem separaten Teller anrichten.

2. Gemüse putzen, waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. In Salzwasser ca. 5 Minuten vorgaren und auf einer Platte anrichten.

3. 2 l (2000 ml) Wasser in einem Fondue oder Wok erhitzen, die Delikatess Brühe zugeben.

4. Für die Remoulade Remoulade mit Ajvar verrühren. Zwiebel schälen und fein würfeln. Cornichons ebenfalls in kleine Würfel schneiden und mit den Zwiebelwürfeln unterrühren.

5. Für den Ingwer-Gurken-Dip die Gurke schälen, entkernen und fein würfeln. Ingwer schälen und fein hacken. KNORR Salatkrönung Würzige Gartenkräuter mit Pflanzen- und Sesamöl, 3 EL Wasser und Ingwer verrühren. Gurkenwürfel unterheben.

6. Für den Wasabi-Bohnen-Quark die Bohnen in einem Sieb abgießen, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Quark, Wasabi, 3 - 4 EL Wasser und Delikatess Brühe zugeben und alles pürieren. Radieschen waschen, klein würfeln und unterheben. Evtl. noch einmal abschmecken.

7. Fleisch aus dem Fondue und Gemüse bei Tisch in der Delikatess-Brühe garen und mit den Dips servieren.

Tipps zu diesem Rezept

Das rote Paprika-Auberginen-Mus "Ajvar" gibt es in jedem größeren Supermarkt. Die grüne Meerrettichpaste "Wasabi" wird vor allem in Asia-Läden und Supermärkten mit Asia-Abteilung angeboten. Dazu passen frisch gekochte Pellkartoffeln oder Baguette.

Zubereitungszeiten des Rezepts

Vorbereitungszeit: 30 min Kochzeit: 10 min

Nutzungsbedingungen

Copyright:

Die auf den Internetseiten der Unilever Gruppe enthaltenen Inhalte, wie insbesondere Texte, Bilder, Logos, Grafiken, Tonwerke, Animationen und Videos, sind urheberrechtlich geschützt. Die Unilever Gruppe gestattet das Sichten und Herunterladen sämtlicher Inhalte auf ihren Internetseiten ohne Einwilligung ausschließlich zu privatem, nichtkommerziellem Gebrauch. Eine etwaige Verlinkung ist nur mit Zustimmung der Unilever Gruppe erlaubt.

Inhalte und Downloads:

Die Unilever Gruppe hat bei der Erstellung der Websites größtmögliche Sorgfalt aufgewendet. Es besteht jedoch keine Gewährleistung für die Vollständigkeit, Richtigkeit und Aktualität der Daten, Informationen und Downloads. Sofern Sie also Daten, Informationen und Downloads verwenden, erfolgt dieses unter der Einschränkung, dass Unilever nur für das Fehlen garantierter Eigenschaften, der schuldhaften Verletzung von Hauptpflichten, der vorsätzlichen oder grob fahrlässigen Verletzung sonstiger Pflichten sowie im Fall von schuldhaften Gesundheitsverletzungen haftet.

Markenrechte:

Die auf den Websites der Unilever Gruppe genannten Marken und Logos sind markenrechtlich geschützt. Dritten ist die Nutzung und Verwendung sämtlicher Marken und Logos untersagt. Sondernutzungsbedingungen für registrierte Kunden und Journalisten ausschließlich für die Nutzung der Inhalte der Rezept-, Medien- und Bilddatenbanken.

Die Unilever Gruppe gestattet:

Kunden die Nutzung der Datenbankinhalte zur Bewerbung der Unilever-Produkte durch den Handelspartner in Druckerzeugnissen (Zeitung, Zeitschriften, insbesondere Handelsanzeigen, Handelsprospekte, Handzettel usw.) sowie im Internet;
Journalisten die Nutzung der Datenbankinhalte für gedruckte Presseerzeugnisse (Zeitungen und Zeitschriften) sowie Presseerzeugnisse im Internet unter der Beachtung der folgenden Bestimmungen:
Die Datenbankinhalte dürfen grundsätzlich nicht verändert werden. Gestattet ist jedoch eine Vergrößerung oder Verkleinerung bzw. ausschnittsweise Verwendung.
Rezepte dürfen nicht ohne Hinweis auf die Unilever-Produkte und/oder Packshot verwendet werden. Zulässig ist es, die Produkt-Kategorie zusammen mit einer Marke der Unilever Gruppe in Klammern zu nennen. Bsp.: "Bourbon-Vanille (z.B. von Cremissimo)".
Bei der Vervielfältigung der auf den Unilever Websites bereit gestellten Inhalte (Fotos und Texte) in digitalen Medien wie z.B. Websites und Blogs muss der Verwender sicher stellen, dass die Inhalte nicht bei Suchmaschinen wie Google aufgenommen (indexiert) werden. Dies kann über technische Restriktionen wie dem Einfügen des s o genannten „noindex-Tags“ gewährleistet werden. Sofern bezüglich dieser Einschränkung Fragen bestehen, wenden Sie sich bitte über das Kontaktformular dieser Seite an uns

PR-Kontakt

Sie haben Fragen zum Rezept oder zur Marke?
Schreiben Sie uns an, gerne helfen wir Ihnen weiter.

Unilever Deutschland Holding GmbH
Kontakt aufnehmen