

Rezept

Herbstliches Gemüsefondue

Ein Rezept von Herbstliches Gemüsefondue , am 27.06.2026

Zutaten

200 g Pastinaken	200 g Möhren
200 g Topinambur	200 g Steckrübe
200 g Rosenkohl	Saft von 1/2 Zitrone
Salz	Pfeffer
3 EL Butter	2 Eier
1/2 TL Kümmelsamen	300 g Mehl
1/4 TL Kurkumapulver	Salz
Pfeffer	frisch geriebene Muskatnuss
300 ml helles Bier (z. B. Pils)	Fett oder Öl für den Fonduepot

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 570 kcal

Zubereitung

1. Das Gemüse putzen, waschen bzw. schälen. Pastinaken (dicke Knollen evtl. zuerst längs halbieren oder vierteln), Möhren und Topinambur in ca. 3 mm dicke Scheiben schneiden. Den Topinambur sofort in ein Schälchen mit Wasser und Zitronensaft legen, damit er nicht braun wird. Steckrübe in ca. 3 mm dicke, mund gerechte Stücke schneiden, Rosenkohl längs halbieren.
2. Gemüse nach Sorten getrennt nacheinander in kochendem Salzwasser in 3 - 5 Min. bissfest garen. Mit einem Schaumlöffel herausheben, kalt abschrecken und abtropfen lassen. Dann trocken tupfen und auf einer Platte anrichten.
3. Für den Teig die Butter zerlassen und die Eier trennen. Kümmel mit einem großen Messer hacken und mit Mehl, Kurkuma, 1 ½ TL Salz, reichlich Pfeffer und Muskatnuss mischen. Das Bier nach und nach dazugießen und alles mit dem Schneebesen glatt rühren. Eigelbe und flüssige Butter unterrühren und den Teig ca. 30 Min. quellen lassen.
4. Dann die Eiweiße mit 1 Prise Salz mit den Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen und unter den Bierteig heben. Je 2 - 3 Gemüsestücke auf eine Fonduegabel spießen, durch den Teig ziehen, abtropfen lassen und im heißen Fett ausbacken. Salzen und pfeffern. Dazu passt eine Sellerie-Remoulade oder ein Meerrettich-Kräuter-Dip.