

## Rezept

# Rotwein-Fondue

Ein Rezept von Rotwein-Fondue, am 09.10.2024

## Zutaten

<b>20</b> Schalotten (ca. 600 g)	<b>2 EL</b> Butter
<b>0,75 l</b> 3/4 l Glühwein	<b>400 ml</b> Fleischbrühe (Instant)
<b>300 g</b> Schweinefilet	<b>300 g</b> Rinderfilet
<b>150 g</b> Brie	<b>150 g</b> Münsterkäse
<b>1</b> Lorbeerblatt	<b>1 Zweig</b> frischer Rosmarin
<b>1</b> Zwiebel-Baguette	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 530 kcal

## Zubereitung

1. Schalotten schälen. In der Butter anbraten, bis sie rundum leicht gebräunt sind. Schalotten mit 50 ml Glühwein und 100 ml Brühe ablöschen und in 4-6 Min. zugedeckt bissfest kochen, dann abgießen. Fond auffangen.
2. Den Backofen auf 200° (Umluft 180°) vorheizen. Das Fleisch trocken tupfen. Fett und Sehnen entfernen. Fleisch in feine Scheiben schneiden und anrichten. Käse aufschneiden und auf einer Platte anrichten.
3. Den restlichen Wein und die übrige Brühe mit dem Schalotten-Fond, dem Lorbeerblatt und dem Rosmarinzwig aufkochen und 10 Min. leise kochen lassen. Inzwischen das Brot im heißen Ofen (Mitte) 5-7 Min. aufbacken. Den Wein-Fond durch ein Sieb in den Fonduepfopf füllen, auf das Rechaud stellen und heiß halten. Fleisch und Schalotten im Fond garen, Käse und Brot dazu essen.