

Rezept

Wurstfondue

Ein Rezept von Wurstfondue, am 27.04.2024

Zutaten

je 400 ml Kalbs- und Gemüsefond	200 g Sahne
125 g Crème fraîche	½ Bund glatte Petersilie
3-4 EL mittelscharfer Senf	1-2 EL Dijonsenf
Salz	Pfeffer
3 Zwiebeln	125 g weiche Butter
800 g gemischte Brühwürste (z. B. Bockwürste, Frankfurter, Wiener, Regensburger, Lyoner)	4 Laugenstangen
	250 g Gewürzgurken

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1190 kcal

Zubereitung

1. Kalbs- und Gemüsefond mit Sahne und Crème fraîche in den Fonduetopf geben und verrühren, auf dem Herd aufkochen und offen um etwa ein Viertel einkochen lassen.
2. Inzwischen die Zwiebeln schälen und hacken. 3 EL Butter erhitzen. Zwiebeln darin unter Rühren braun werden lassen. Unter die übrige Butter mengen und kalt stellen. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen hacken. Würste enthäuten und in 1-2 cm dicke Scheiben schneiden.
3. Senf unter den eingekochten Fond rühren und einige Minuten kochen lassen, salzen und pfeffern. Auf das Rechaud stellen. Wurststücke im Senffond erhitzen. Laugenstangen mit Zwiebelbutter bestreichen, mit den Gewürzgurken dazu essen.