



Hähnchenfondue mit grünem Salat

1-1,2 KG WIESENHOF Hähnchen

Fonduefleisch

ca. 500 g Gemüse (z. B. Paprika, Champignons, Brokkoli, Zwiebeln)

1 Fondue-Set

2 Ciabatta oder Baguettes

Dips nach Belieben (z.B. Knoblauchsoße, Curry-Mayonnaise, Mango-Chutney, Chili-Tomaten)

Schritt 1

Tomaten waschen und halbieren. Gurke schälen, längs halbieren und die Kerne mit einem Löffel herausschaben. Gurke in Scheiben schneiden. Salat in mundgerechte Stücke schneiden, waschen und trockenschleudern. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Alles miteinander vermengen.

Schritt 2

Essig mit Salz, Pfeffer, Zucker und Senf verrühren. Olivenöl unterschlagen. Dressing erst kurz vor dem Essen über den Salat geben.

Schritt 3

Gemüse putzen, waschen und in ca. 3 cm große Stücke schneiden. Fleisch und Gemüse in Schälchen anrichten.

Schritt 4

Fonduepfopf etwa zur Hälfte mit Öl oder Brühe füllen und zuerst auf dem Herd erhitzen, dann auf das Rechaud stellen.

Schritt 5

Hähnchenfleisch und Gemüse auf Fonduegabeln spießen und in dem Fett oder der Brühe garen lassen. Mit Dips, Brot und Salat genießen.