Geflügel Rezepte

Geflügelfondue

Anzahl: 1 Portion
Gattung: Fondue, Geflügel, Gemüse, Party

---

200 g	Geflügelfleisch; - Putenbrust, Hähnchen-				- Brustfilet Fett zum Frittieren

Süß-Saure Sauce

1		Paprikaschoten, rot	2	Essl.	Sojasauce
3		Frühlingszwiebeln	2	Essl.	Tomatenmark
1	kleine	Dose Ananas in Scheiben	6	Essl.	Essig
1		Knoblauchzehen	2	Essl.	Speisestärke
1		Zwiebeln			Salz
20	g	Fett			Pfeffer
100	ml	Geflügelfond			Cayennepfeffer

Fleisch trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden. Frittierfett in einem Fonduetopf auf 180 Grad C erhitzen. Fleischwürfel auf Fonduegabeln stecken und im heißen Fett frittieren.

Für die Sauce Gemüse putzen, waschen, Paprika in feine Streifen, Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden, Ananas auf einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen, Ananas in Stücke schneiden.

Knoblauchzehe und Schalotte schälen, fein hacken und im heißen Fett andünsten. Restliche Zutaten mit dem Ananassaft glatt rühren, zufügen und kurz aufkochen lassen.

Gemüse und Ananasstücke zufügen, ca. 2 Minuten darin garen. Alles noch mal mit den Gewürzen abschmecken und erkalten lassen.

Weitere Beilagen: Salate, Weißbrot und diverse Saucen