

# Geflügel Rezepte

## Geflügel Käse Fondue

Anzahl: 2 Portionen

Gattung: Dipp, Feste, Fleisch, Fondue, Geflügel, Hauptspeise, Huhn

---

2	Birnen	1	Lorbeerblatt
1/4 Liter	Weißwein	3	Nelken
1	geh. TL Senfsaat	1	Liter Gemüsebrühe
1	Essl. Honig	2	Hähnchenbrüste
2	Essl. Essig	100 g	Greyerzer
1	Karotte	100 g	Emmentaler
1/4	Sellerieknolle		Butter zum Anbraten
1	Zwiebel		

---

Für den Dipp die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und fein würfeln. Birnen in einer Pfanne mit Butter anbraten mit Weißwein ablöschen, Honig und Senfsaat untermischen. Dann den Essig untermischen und alles zu einem Sirup einkochen.

Für das Fondue die Karotte und Sellerie schälen und ganz fein würfeln. Die Zwiebel mit Lorbeerblatt und Nelke spicken. Die Brühe mit der gespickten Zwiebel und dem Würfelgemüse aufsetzen und zum Kochen bringen.

Die Hähnchenbrüste und den Käse würfeln.

Die Brühe in einem Fonduepfopf zu Tisch bringen und am Köcheln halten. Käse und Fleischstücke auf Fondue-Gabeln spießen und in der kochenden Brühe garen.

Dazu Birnendipp und Baguette reichen.