



## HOCHLANDRINDER – FONDUE BOUILLI-BŒUF

Zutaten für 4 Personen:

1,2 kg mageres Hochlandrinder-Siedfleisch in Würfel geschnitten  
1 Stück Suppenknochen

1,5 l Wasser  
Bouillon aufkochen

Hochlandrinderfleisch und Suppenknochen  
1 Zwiebel besteckt mit Nelken und Lorbeer  
1 Bund Petersilie mit Faden zusammengebunden

dazu geben und 1 Std. köcheln lassen

2 Rüebli  
1 Stück Sellerie  
1 Stück Weisskohl alles in kleine Stücke schneiden  
zugeben und weitere 30 Minuten  
köcheln

Fleisch und Gemüse mit Lochkelle ins Fonduecaquelon schöpfen.  
(Petersilie und Zwiebel entfernen) Brühe dazu giessen.

100 g Champignons geputzt hinzugeben

Bei diesem Fondue werden die Fleisch- und Gemüsestücke mit der Fonduegabel herausgefischt. Dazu geniesst man „Gschwellti“, Reis, Pommes Chips oder frisches Brot. Selbst gemachte oder gekauft Saucen, Cornichons, Früchte, je nach Geschmack.

*Rezept von Käsermann Margrit, Lyssach*

Guten Appetit wünscht Ihnen

www.power-farm.ch  
von Ballmoos Priska+Samuel  
Dorfstrasse 45  
3421 Lyssach

info@power-farm.ch  
Tel. 079 / 194 71 32  
Fax 034 / 445 65 07