

Prost Neujahr



und viel Glück im Neuen Jahr!

2011



Schlemmer-Fondue

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Für die Sesam-Hackbällchen:

250 g gemischtes Hackfleisch, 1 Eigelb,
1 Flasche Barbecuesauce (z.B. Knorr),
2 EL Paniermehl, ½ TL Salz, Pfeffer,
100 g Sesamsamen

Für die Putenspießchen:

1-2 cm dicke Scheibe Putenbrust,
Pfeffer, Paprikapulver,
5 Scheiben durchwachsener Speck,
10 getrocknete Pflaumen ohne Stein

Für die Gemüse-Sticks:

1 Zucchini, 1 rote Paprikaschote,
150 g Champignons

Außerdem:

1 ½ kg Fritierfett (je nach Topfgröße),
je 1 Flasche Zigeuner- und Knoblauchsauce

ZUBEREITUNG:

Hackfleisch mit Eigelb, 1 EL Schlemmersauce Barbecue, Paniermehl, Salz und Pfeffer gut vermengen. Aus der Masse walnussgroße Hackbällchen formen und in Sesam wälzen. Die Putenbrust 2 cm groß würfeln, mit Pfeffer und Paprikapulver würzen. Speckscheiben der Länge nach halbieren, in jeden Speckstreifen eine Pflaume einwickeln. Je eine Speck-Pflaume und einen Putenwürfel auf Holzspieße stecken. Das Gemüse putzen, waschen und in etwa zwei Zentimetergroße Stücke schneiden. Jeweils ein Stück Zucchini, Paprika und einen Champignon auf Holzspieße stecken. Das Fett im Fonduetopf heiß werden lassen und die Zutaten dann im heißen Fett etwa 3-5 Minuten garen.

