

KOHL-FONDUE MIT RINDFLEISCH UND KÜRBIS.

 **35 Min.**  **leicht**

Zubereitungszeit Aufwand

Zutaten für: 4 Personen

600 g	Butcher's Roastbeef
150 g	Butternutkürbis
	Salz
100 g	Wirsingkohl
150 g	Rotkohl
1 Zweig	Thymian
4 EL	grobes Meersalz
1	Naturgut Bio Zitrone, Abrieb
750 ml	Pflanzenöl

Zubereitung:

- 1 Das Roastbeef waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Würfel schneiden.
- 2 Den Kürbis schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Die Kürbiswürfel ca. 10 Minuten in Salzwasser vorkochen, angießen, abtropfen und auskühlen lassen.
- 3 Wirsingkohl waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Rotkohl in etwa 5 cm große Quadrate schneiden. Den Thymian waschen, die Blätter abzupfen und zusammen mit dem Abrieb der Zitrone zum Meersalz geben. Miteinander vermengen, etwas zerstoßen und in eine kleine Schüssel füllen.
- 4 Das Pflanzenöl in einem Topf auf etwa 165 °C erhitzen. Einen Fonduetopf über eine Flamme stellen und das heiße Fett einfüllen. Die Zutaten auf Tellern zum Selberzubereiten bereitstellen. Dazu je ein Stück der Zutaten auf einen Spieß auffädeln und im heißen Fett bis zum gewünschten Garpunkt frittieren. Mit dem Meersalz bestreuen und genießen.