

# INHALT

## TIPPS UND EXTRAS

---

### **Umschlagklappe vorne:**

Rund ums Fondue

- 4 Am Anfang war der Käse
- 5 Wissenswertes zum »Chächeli«
- 6 Fondues mit Fett und Brühe
- 7 Feines zum Aufgabeln
- 64 Fondue-Menüs: Festlich und leicht ...

### **Umschlagklappe hinten:**

... oder edel und exotisch

Das ultimative Schokofondue

## 8 MIT KÄSE

---

- 10 Klassisches Käsefondue
- 12 Bierfondue mit zweierlei Aufschnitt
- 13 Pilz-Speck-Fondue
- 14 Fonduta
- 14 Tomatenfondue
- 15 Gorgonzola-Fondue
- 15 Camembert-Fondue
- 16 Frischkäsefondue

## 18 MIT FETT UND BRÜHE

---

- 20 Fondue bourguignonne
- 22 Fleischbällchen-Fondue
- 24 Spicy Entenbrustfondue
- 24 Orient-Chicken-Fondue
- 25 Scharfes Lammfondue
- 25 Rauch-Rindfleischfondue
- 26 Wildfondue mit Rosenkohl und Lauch
- 28 Polentabällchen-Fondue
- 29 Käse-Birnen-Fondue
- 30 Herbstliches Gemüsefondue
- 32 Indisches Gemüsefondue
- 33 Gemüse-Tempura
- 34 Asiatischer Feuertopf
- 36 Wan-Tans mit Hackfüllung
- 38 Mediterranes Fischfondue
- 40 Japanisches Fondue mit Sesamdip
- 42 Vietnamesisches Fondue
- 44 Thai-Fondue

## 46 BEILAGEN UND SAUCEN

---

- 48 Couscous-Salat mit Granatapfel
- 49 Asiatischer Kohlsalat
- 50 Bunter Wintersalat
- 52 Safranschalotten
- 52 Möhren-Pastinaken-Antipasti
- 53 Koreanischer Spinat
- 53 Rote-Bete-Carpaccio
- 54 Sellerie-Remoulade
- 55 Apfel-Relish
- 56 Chimichurri

- 56 Scharfe Orangen-Aioli
- 57 Meerrettich-Kräuter-Dip
- 57 Süßscharfe Pflaumensauce
- 58 Paprika-Nuss-Dip
- 59 Scharfer Erdnusssdip

60 Register

62 Impressum

**Das grüne Blatt bei den Rezepten heißt  
fleischloser Genuss:**

**Mit diesem Symbol sind alle vegetarischen  
Gerichte gekennzeichnet.**