



FLEISCHFONDUE

ZUTATEN

- ▶ 2 EL Maggi Herzhafte Rinderbrühe (im Glas)
- ▶ 2 l Eiswasser
- ▶ 2 frische Lorbeerblätter
- ▶ 2 Slightly heaped teaspoons Rosmarin, frisch
- ▶ 300 g Broccoli
- ▶ 1 Bund Frühlingszwiebel
- ▶ 150 g Champignons, frisch
- ▶ 800 g Rindfleisch

ZUBEREITUNG

1. MAGGI Brühe mit Rind im Wasser auflösen und aufkochen. Lorbeerblätter und Rosmarinzweige dazugeben und im Fonduetopf ziehen lassen.
2. Brokkoli putzen, waschen und in Röschen schneiden. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in der Mitte halbieren. Champignons putzen und den Strunk entfernen.
3. Das Rindfleisch auf einem Servierteller anrichten. Die Zutaten nach Belieben in der Brühe garen und mit Dips servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate 8 g
Energie 373 kcal
Fett 18 g
Protein 45 g

🕒 40 Minuten

⊕ 4 Portionen

