

## Fondue: Gemüse in Weinteig



### Zutaten:

250 g Mehl  
4 Eigelb  
220 ml Weißweinsauce  
1 Prise Salz  
Muskatnuss  
verschiedene Sorten Gemüse

### Zubereitung:

Mehl, Eier und Weißweinsauce miteinander vermischen. Die Masse mit Salz und Muskatnuss abschmecken und den Teig mindestens 30 Minuten quellen lassen. Anschließend noch einmal durchrühren. Dann das Gemüse, beispielsweise Champignons sowie vorgegarte Brokkoli- und Blumenkohlrischen darin wenden und direkt in das heiße Fett-Fondue geben. Wenn die Ummantelung braun wird, ist das Gemüse gar.

### Tipp:

Den Weinteig bereits einen halben Tag im Voraus zubereiten, damit er genügend Zeit zum Quellen hat und besser am Gemüse haftet.

Dazu passt die Cumberlandsauce  
Rezept: Dieter Bröer, Schuhfabrik, Ahlen