

Fondue mit Nürnberger und Aioli

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 24 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- Öl für Fondue

Für die Aioli:

- 80 g Mayonnaise
- 1 gekochtes Eigelb
- 2-3 Knoblauchzehen
- 1 EL Schnittlauch geschnitten
- Zitronenabrieb
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Eigelb passieren und den Knoblauch fein schneiden.
Mit der Mayonnaise verrühren, Schnittlauch zugeben
und mit Zitrone und Gewürzen abschmecken.

Guten Appetit wünscht:



Fondue mit Nürnberger und Senfcreme

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 24 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- Öl für Fondue

Für die Senfcreme:

- 160 g Crème fraîche
- 2 EL groben Senf
- Schluck Weißwein
- Tabasco
- Salz

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren und abschmecken.

Guten Appetit wünscht:



Fondue mit Nürnberger und pikantem Paprikaquark

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 24 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- Öl für Fondue

Für den pikanten Paprikaquark:

- 80 g Paprikawürfel
- 1 Messerspitze Paprikapulver
- 80 g Quark
- 1 EL Ketchup
- Tabasco
- Salz und Zucker

Zubereitung:

Quark mit Ketchup glattrühren, Paprikawürfel zugeben und mit den restlichen Zutaten pikant abschmecken.

Guten Appetit wünscht:



Fondue mit Nürnberger und Zwiebelmarmelade

mit
Original Nürnberger Rostbratwürsten
von WOLF WURST



Zutaten:

- 24 Original Nürnberger Rostbratwürste von WOLF
- Öl für Fondue

Für die Zwiebelmarmelade:

- 200 g Streifen vom roten Zwiebel
- Öl zum Anbraten
- Schuss Balsamico, Schuss Rotwein, Schuss Cassis
- 1 Rosmarinzweig
- 1 EL Zucker
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebelstreifen in etwas Öl glasig schwitzen, mit Zucker karamellisieren, mit einem Schuss Essig ablöschen. Rosmarin und Rotwein zugeben und sämig einkochen lassen.

Guten Appetit wünscht:

