

Käse - Fondue

4-Personen

Zutaten pro Person:

200	-	gr Fondue Spezialmischung aus frisch geriebenem Schweizer Käse
1	-	dl spritziger Weisswein
etwas	-	Kirsch
etwas	-	Maizena (Maisstärke) oder Kartoffelmehl
etwas	-	Pfeffer
etwas	-	Muskatnuss frisch gerieben
einige	-	Knoblauchzehen
etwas	-	Zitronensaft

Zubereitung für 4-Personen

Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben. 800-gr geriebenen Käse mit 3-4 gestrichenen Kaffeelöffeln Maizena oder Kartoffelmehl gut vermischen.

Zusammen mit 4-dl spritzigem, trockenem Weisswein (die Hälfte des Käsegewichts) und einem Kaffeelöffel frischem Zitronensaft auf dem Herd unter stetem Umrühren langsam aufkochen lassen.

Im Handumdrehen ist das Fondue cremig gebunden.
Mit einem Gläschen Kirsch, Pfeffer und Muskat je nach Geschmack würzen.

Anrichten:

Jetzt bringen Sie das Caquelon auf den Tisch und stellen es am besten auf einen regulierbaren Spirituskocher oder eine andere Wärmequelle, wo es dauernd weiterköcheln soll.

Dazu servieren Sie grosswürfelig geschnittenes Brot (Am besten vom Vortag) und ein Gläschen Weisswein oder Schwarztee.

Beim Eintauchen der Brotwürfel in das Fondue zwei- bis dreimal umrühren. So bleibt es gebunden und sämig bis zum Schluss und Sie verhindern das anbrennen.

Tipp: Füge einige ganze oder zerkleinerte Knoblauchzehen bereits am Anfang zu, das gibt besonderen Geschmack und schmeckt prima!