

Andalusisches - Fondue

Kategorien: Käse, Fondue, Land, Spanien

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Allgaeuer Emmentaler Grob geraffelt
200	Gramm	Tilsiter Grob geraffelt
1		Knoblauchzehe; mindestens
350	ml	Fino Sherry; trocken
1	Essl.	Staerkemehl
20	ml	Spanischer Weinbrand
1/2	Spur	Muskatbluete
1	Essl.	Paprika edelsuess
1/2	Teel.	Rosenpaprika
3	Spur	Weisser Pfeffer; Fischer
1	Spur	Doppelkohlensaures Natron
1	kg	Krosses Weissbrot; oder Wasserbroetchen

Anleitung:

Sherry in einer Fonduekachel erhitzen, dabei die geschaelte Knoblauchzehe hineinpressen. Nacheinander den Kaese einstreuen Und dabei staendig ruehren, damit sich keine Klumpen bilden. Ist aller Kaese geschmolzen und eine glatte Creme entstanden, so Wird der Weinbrand, in dem das Staerkemehl aufgeloest wurde, Eingeruehrt. Die nun dicker gewordene Fondue mit Muskatbluete (ganz wenig) Sowie reichlich edelsuessem Paprika ein wenig Rosenpaprika und Pfeffer abschmecken. Unmittelbar vor dem Essen das doppelkohlensaure Natron einruehren. Wie ueblich mit Brot- oder Broetchenstueeckchen aus der Kachel Essen. Wer diese Fondue echt spanisch zubereiten will, der begnuege sich Nicht mit einer Knoblauchzehe, sondern drueckt mindestens 2, Besser noch mehr Knoblauchzehen in den Sherry.