

Bauern - Fondue

Kategorien: Fondue, Käse, Küche

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Greyerzer Kaese
200	Gramm	Emmentaler Kaese
100	Gramm	Magerer gut geraeucherter -- Speck
300	ml	Trockener Rosewein
1	Teel.	Zitronensaft
3	Teel.	Staerkepuder
50	ml	Kirschwasser
1/2		Knoblauchzehe
		Pfeffer
	Etwas	Estragon

Anleitung:

Den Speck in extra kleine Wuerfel schneiden, im eigenen Fett auslassen und beiseite stellen. Die Fondueform mit der Knoblauchzehe ausreiben, dann den grobgeraffelten Kaese, Wein, Zitronensaft und Staerkepuder hineingeben, umruehren und diese Mischung auf dem Rechaud bei Tisch erwaermen. Dabei fortwaehrend ruehren. Wenn alles gut warm ist, Kirschwasser, Pfeffer und feingehackten, moeglichst frischen Estragon hineingeben. Die Speckwuerfelchen, die schoen knusprig sein sollten, erst im allerletzten Moment hineingeben. Sofort leicht geroestete Wuerfel eines herzhaften, leicht gesaeuerten Bauernbrottes in das Fondue tunken.