

# Curry - Peperoni - Fondue

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Milder Gruyere
200	Gramm	Appenzeller extra
100	Gramm	Tilsiter
1		Roter Peperone
1		Gruener Peperone
1		Peperoncino
1		Zwiebel
1		Knoblauchzehen
1	Essl.	Oel
100	Gramm	Frischkaese
350	ml	Weisswein
4	Teel.	Maizena
1	Teel.	Currypulver
1	klein.	Dose Ananas
500	Gramm	Weissbrot; gewuerfelt

## Anleitung:

Den Kaese reiben. Die Peperoni in Wuerfel schneiden. Den Peperoncino der Laenge nach aufschneiden, die Kerne herausschaben und den Peperoncino feinhacken. Zwiebel feinhacken, Knoblauchzehen dazupressen und im heissen Oel duensten. Das Gemuese beifuegen und ein paar Minuten duensten.

Kaese, Frischkaese, Weisswein und Maizena unter Ruehren aufkochen.

Gemuese beifuegen, mit Curry wuerzen. Die Ananas separat zum Fondue servieren.

## Fondue-Tips

Das Fondue wird saemiger, wenn der geriebene Kaese vorgaengig etwa 2 Stunden im Wein eingelegt wird. Wenn Kinder mitessen: nach 7 Minuten Kochzeit ist Alkohol vollstaendig verfluechtigt!

Wenn das Fondue zu duenn geraten ist: etwa 1 ts Maisstaerke in Kirsch oder Wein aufloesen und unter kraeftigem Ruehren auf stetem Feuer langsam ins Fondue geben.

Wenn das Fondue zu dick geraten ist: unter kraeftigem Ruehren zusaetzlich etwas Weisswein dazugeben.

Wenn das Fondue scheiden will: 1 ts Maizena mit 2 tb Weisswein und 1 ts Zitronensaft verruehren und unter kraeftigem Ruhren auf der heissen Herdplatte ins Fondue geben.