

Die Fondue nach Militaerischer Vorschrift...

Kategorien: Käse, Fondue, Schweiz

Zutaten für: 100 Personen

GROSSE MENGE

22	kg	Schweizer Kaese Gerieben und geraffelt
11	Ltr.	Schweizer Weisswein; (1)
300	ml	Zitronensaft
20	Zehen	Knoblauch; gehackt
20	kg	Brot
400	Gramm	Staerkemehl
500	ml	Schweizer Weisswein; (2)
500	ml	Kirsch
		Pfeffer
		Muskat
		Paprika

JE NACH FONDUEART

NEUENBURGER FONDUE

8	kg	Gruyere
7	kg	Emmentaler
7	kg	Freiburger Vacherin

MILITAERFONDUE

17	kg	Gruyere
5	kg	Emmentaler

OSTSCHWEIZER FONDUE

12	kg	Appenzeller
5	kg	Tilsiter (rote Etiketete)
5	kg	Emmentaler

Anleitung:

Das Brot in gleichmaessige, mundgerechte Wuerfel schneiden. In jedes Rechaud ca. 1 dl Brennspritus einfuellen und probeweise kurz anzuenden.

Weisswein (1), Zitronensaft und Knoblauch im Kochkessel aufkochen. Den Kaese unter stetem Umruehren mit der Holzkelte beigeben, das Ganze aufkochen. Das mit Weisswein (2) gut angeruehrte Staerkemehl rasch mit der Kaesemasse vermengen, damit eine gleichmaessig vermischte, saemige Fonduemasse entsteht. Wuerzen und den Kirsch dazugiessen.

Das Fondue in die vorgewaermte Caquelons abfuellen, auf den brennenden Rechauds zu Tisch tragen.