

# Genfer - Fondue

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

## ZUTATEN

---

1/2		Knoblauchzehe
1/4	Ltr.	Herber Weisswein
300	Gramm	Greyerzer Kaese
4	Essl.	Suesse Sahne
1/4	Teel.	Weisser Pfeffer
1/4	Teel.	Muskatnuss; frisch gerieben
3	Essl.	Staerkemehl
10	ml	Kirschwasser
150	Gramm	Frische Champignon; Kleine nehmen
1	kg	Franzoesisches Weissbrot

## Anleitung:

Die Fonduekachel mit dem Wein fuellen, die geschaelte Knoblauchzehe hineinpresse und erhitzen. Dabei den geraffelten Kaese langsam darin auflösen. Waehrendessen die Sahne zufuegen. Mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss vorsichtig wuerzen. Mit dem in Kirschwasser angeruehrten Staerkemehl binden. Gleichzeitig die gut gesaeberten und in ganz duenne Blaettchen Geschnittenen Champignons zufuegen. Sind die Champignons klein, so schneidet man sie samt Stiel; von Groesseren Exemplaren verwende man nur die Koepfe. -Manchmal Werden auch die duennblaettrig geschnittenen Champignons vorher in Etwas Butter kurz geduenstet. Ich habe es lieber, wenn sie noch Etwas Knackig sind, und gebe sie deshalb roh und sehr spaet in Die Kaesemasse. Anstelle der Champignons kann man auch 10g getrocknete Morcheln Verwenden. Diese muessen vorher eingeweicht, gruendlich von allem Sand durch langes Waschen befreit und in Butter angeduenstet sein. Zusaetzlich zu den Champignons kann man auch noch 2-4 Essloeffel Tomatenwuerfelchen in die Kaesemasse geben. Dazu werden feste Tomaten blanchiert, enthaeutet, Stielansatz entfernt und entkernt.