

Hessisches - Fondue

Kategorien: Fondue, Käse, Speck, Milch, Wein

Zutaten für: 3 Portionen

REICHT AUCH FUER 4 LEUTE

| | | |
|-----|-------|----------------------------------|
| 600 | Gramm | Mainzer Käse |
| 80 | Gramm | Durchwachsener Speck |
| 2 | | Knoblauchzehen |
| 1 | | Zwiebel |
| 1/4 | Ltr. | Milch |
| 125 | ml | Herber Rheinwein, (gut Gemessen) |
| 2 | Teel. | Zitronensaft |
| 3 | Teel. | Staerkepulver |
| 50 | ml | Weinbrand |
| | | Paprika, rosenscharf |

Anleitung:

Den Speck, er sollte moeglichst geraeuchert sein, in sehr kleine Wuerfel schneiden. Knoblauchzehen durchpressen. Zwiebel schaelen und fein wuerfeln. Dann alles zusammen in der Fondueform ueber dem Rechaud goldgelb roesten. Grob zerhackten Kaese und Milch zufuegen und erwaermen. Den Wein mit Zitronensaft und Staerkepuder verruehren und an die kochende Kaesemasse geben. Mit Weinbrand und Paprika abschmecken. Dunkles Bauern- oder sogar Vollkornbrot hineintauchen.

Getraenk: klassisch fuer die Frankfurter: natuerlich Aebbelwoi; ein trockener Riesling oder Bier passen natuerlich genausogut.