

Meersburger - Fondue

Kategorien: Käsegericht, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

1/2	Ltr.	Meersburger Weissherbst
1	Essl.	Zitronensaft
600	Gramm	Allgaeuer Emmentaler Grob geraffelt
1		Knoblauchzehe; zerdrueckt
3	Teel.	Kartoffelmehl; gestrichen
2	Teel.	Weisser Pfeffer; a.d. Muehle
16		Wasserbroetchen
4	Gläser	Obstler; Obstschnaps

Anleitung:

Den Wein zusammen mit dem Zitronensaft in der Fonduekachel Erwaermen. Nach und nach unter staendigem Ruehren mit einem Holzloeffel den Kaese einruehren und schmelzen lassen. Die Zerdrueckte Knoblauchzehe zugeben. Das Staerkemehl mit etwas Weissherbst oder Obstler verquirlen und Damit die Fondue binden. Mit Pfeffer abschmecken. Die Wasserbroetchen in mundgerechte Stuecke schneiden und auf Jeden Platz ein Glaeschen mit Obstler stellen, in die man die Broetchenstuecke taucht bevor man sie in die Kaesemasse tunkt.