

Mostfondue mit Apfelstücklein

Kategorien: Käse, Fondue, Apfel, Apfelwein

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Reifer Greyerzer
150	Gramm	Reifer Tilsiter
150	Gramm	Freiburger Vacherin
100	Gramm	Reifer Emmentaler
400	ml	Saurer Most
2	Teel.	Maisstaerke
		Knoblauch
		Pfeffer
		Muskatnuss
40	ml	Kirsch; fakultativ
		Gekochte Kartoffeln
		Aepfel

Anleitung:

Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Kaesemischung mit Maisstaerke mischen. Most zugeben und bei mittlerer Temperatur unter staendigem Ruehren zu einer glatten Creme erwaermen. Leicht koecheln lassen, mit Pfeffer und Muskatnuss wuerzen, eventuell Kirsch beifuegen.

Aepfel schaelen, entkernen und in mundgerechte Stuecke schneiden. Kurz mit kochendem, leicht gesalzenem Wasser ueberbruehen, damit die Apfelstuecklein nicht braun werden.

Caquelon aufs Rechaud stellen. Dunkles Brot, Kartoffeln und Apfelstücklein auftragen.