

Neuenburger - Fondue

Kategorien: Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

| | | |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 1 | | Knoblauchzehe |
| 1/2 | Ltr. | Herber Weisswein |
| 300 | Gramm | Emmentaler Kaese; Grob geraffelt |
| 300 | Gramm | Greyerzer Kaese; Grob geraffelt |
| 1 | Spur | Weisser Pfeffer; Frisch! |
| 1 | Spur | Muskatnuss; frisch Gerieben |
| 2 | Essl. | Staerkemehl; Kartoffelmehl |
| 20 | ml | Kirschwasser |
| 2 | | Baguette |

Anleitung:

Die Knoblauchzehe vierteln und mit dem Wein puerieren. Wein in eine Fonduekachel giessen und erwaermen. Kaese nach und nach unter staendigem Ruehren mit einem Holzloeffel zugeben. Mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss wuerzen. Das Staerkemehl in Kirschwasser verruehren und zugeben, sobald der Kaesebrei zu kochen beginnt, weiter ruehren und noch einmal aufkochen Lassen. Die Fondue auf den Brenner stellen, diesen so regulieren, dass die Kaesecreme >laechelt< wie man in der Schweiz sagt, also gerade koechelt. Das in Wuerfel geschnittene Weissbrot nimmt sich jeder auf seinen Teller Und zieht es durch die Fondue.

Schwarzer Tee, moeglichst ungesuesst, oder herber Weisswein: Fendant aus Der Schweiz: Trinken Sie Wein, den sie auch zur Fondue verwendet haben. Zwischendurch und nachher Kirschwasser.