

Pilz - Fondue

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

1	Pack.	Morcheln; getrocknet
1	Pack.	Steinpilze; getrocknet
400	ml	Wasser
400	Gramm	Rezenter Gruyere
200	Gramm	Freiburger Vacherin
100	Gramm	Tilsiter
6	Teel.	Maizena
1	Bund	Petersilie
1		Zwiebel
1	Essl.	Butter
		Schwarzer Pfeffer
500	Gramm	Pariserbrot; gewuerfelt

Anleitung:

Die Pilze in Wasser einweichen. Das Einweichwasser absieben und aufheben, Pilze gut waschen. Den Kaese reiben.

Maizena mit etwa 1/3 vom Pilzeinweichwasser anruehren.

Petersilie und Zwiebel feinhacken und in der heissen Butter kurz duensten. Die Pilze beifuegen, ein paar Minuten duensten, mit dem restlichen Pilzeinweichwasser abloeschen. Den Kaese beifuegen und unter Ruehren schmelzen.

Sobald er geschmolzen ist, das angeruehrte Maizena beifuegen. Das Fondue unter Ruehren aufkochen. Wuerzen.

Fondue-Tips

Das Fondue wird saemiger, wenn der geriebene Kaese vorgaengig etwa 2 Stunden im Wein eingelegt wird. Wenn Kinder mitessen: nach 7 Minuten Kochzeit ist Alkohol vollstaendig verfluechtigt!

Wenn das Fondue zu duenn geraten ist: etwa 1 ts Maisstaerke in Kirsch oder Wein auflösen und unter kraeftigem Ruehren auf stetem Feuer langsam ins Fondue geben.

Wenn das Fondue zu dick geraten ist: unter kraeftigem Ruehren zusaetzlich etwas Weisswein dazugeben.

Wenn das Fondue scheiden will: 1 ts Maizena mit 2 tb Weisswein und 1 ts Zitronensaft verruehren und unter kraeftigem Ruhren auf der heissen Herdplatte ins Fondue geben.