

Rassiges - Fondue

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

200	Gramm	Rezenter Gruyere
200	Gramm	Rezenter Emmentaler
200	Gramm	Appenzeller extra
200	Gramm	Freiburger Vacherin
350	ml	Weisswein
1	Teel.	Zitronensaft
1		Knoblauchzehe
4	Teel.	Maizena
20	ml	Kirsch
		Schwarzer Pfeffer
		Muskatnuss
500	Gramm	Halbweissbrot; gewuerfelt

Anleitung:

Kaese reiben und 2 Stunden im Weisswein einlegen.

Den Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Maizena mit dem Kirsch verruehren.

Den Kaese mit dem Wein und Zitronensaft in den Caquelon geben und unter stetem Ruehren schmelzen.

Sobald der Kaese geschmolzen ist, das angeruehrte Maizena beifuegen. Unter stetem 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.