

Schabziger - Fondue

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

4		Birnen
		Zuckersirup
50	Gramm	Schabziger
200	Gramm	Bergkaese
200	Gramm	Milder Gruyere
200	Gramm	Rezenter Gruyere
150	Gramm	Tilsiter
4	Teel.	Maizena
350	ml	Apfelwein
20	ml	Williamsschnaps
		Schwarzer Pfeffer
500	Gramm	Dunkles Brot; gewuerfelt

Anleitung:

Die Birnen schaelen, in Zuckersirup weichkochen.

Den Ziger und den Kaese reiben. Kaese, Maizena, Apfelwein und Williamsschnaps in den Caquelon geben und unter Ruehren aufkochen.

Die Birnen separat zum Fondue servieren.

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.