

# Schweizer - Käse - Fondue 1

Kategorien: Fondue, Käse, Wein

Zutaten für: 6 Portionen

## *KAESEFONDUE*

---

330	Gramm	Raclett
330	Gramm	Bergkaese
330	Gramm	Kaese nach Wahl
1/2	Ltr.	Weisswein (neutralen)
2		Knoblauchzehen
1		Chillischote

## *TUNKSTUECKE*

---

Baguette  
Mixed Pickles  
Bratkartoffel  
Broccoli  
Romanesco  
Melanzani  
Champignons

### Anleitung:

KAESEFONDUE: Kaese klein Wuerfeln. Knoblauchzehen schaelen und mit Messerklinge etwas zerdruecken. In einem Topf (Rechaud) den Weisswein mit dem Knoblauch und der ganzen Chillischote am Herd erhitzen. Kaesewuerferl (junger Kaese voran) zufuegen und langsam unter staendigem Ruehren schmelzen lassen. Fertig! Rechaud auf Staender stellen, Kerze etc. entflammen, sofort kredenzen.

TUNKSTUECKE: Baguette in mundgerechte Wuerfel schneiden. Mache Bratkartoffeln im Backrohr (siehe Rezept). Gemuese kurz in Salzwasser (od. Mikrowelle) al dente kochen (od. in Butter braten).

SERVIEREN: Rechaud ueber Spiritusbrenner platzieren, Gemuese, Kartoffel, Baguette, Mixed Pickels auf 1 Platte fuer alle servieren, Party ist eroeffnet.

Beilage, Dekor: Tunkstuecke, sowie evt. zusaetzlich Salate, Bratwurst- und Leberkaesestuecke.

Tips: Fuer gesellige Abende.