

Sekt - Fondue

Kategorien: Käsegericht, Fondue

Zutaten für: 2 Portionen

125	Gramm	Greyerzer Kaese
250	Gramm	Emmentaler Kaese
1/8	Ltr.	Trockener Weisswein
1	Teel.	Zitronensaft
2	Teel.	Kartoffelmehl; gestrichen
1	Essl.	Wasser
1		Piccoloflasche Sekt;
		Trockener
3	Spur	Weisser Pfeffer; a.d.
		Muehle
1		Stangenweissbrot
1	Dose	Spargelstuecke

Anleitung:

Die beiden Kaesesorten raspeln oder reiben und mischen. Den Wein und den Zitronensaft in die Caquelon geben und lauwarm Werden lassen. Dann den Kaese nach und nach zugeben und ruehren Bis der Kaese sich zu loesen beginnt. Unter kraeftigen Ruehren mit dem Holzloeffel aufkochen. Die Speisestaerke mit dem Wasser glattruehren, unter die Kaesemasse Geben. Dabei immer in Form einer Acht ruehren, damit der Kaese Keine Faeden ziehen kann. Ist die Masse dick-cremig geworden, bei Tisch den Sekt Hineinruehren. Auf dem Rechaud wieder erhitzen und mit Pfeffer Uebermahlen. Beilagen: Die Fondue wird mit den Weissbrotwuerfeln aufgetunkt, am besten Zusammen mit den Spargelstuecken.

Anmerkung Gerade bei dieser durch das Sektmousseux gelockerten Fondue sollte man beim Stippen kraeftig ruehren!