

Tessiner - Fondue 1

Kategorien: Käsegericht

Zutaten für: 6 Portionen

FUER 6 PERSONEN

2		Reife Champignon-Camembert Halbmonde (200g)
700	Gramm	Vollfetter Schnittkaese (Schwiezer, Hollaender)
1	Tasse	Milch
1/2	Tasse	Fluessige Butter
1/2	Teel.	Weisser Pfeffer
1	gestr. TL	Paprikapulver Edelsuess
1/2	Tasse	Sehr fein gewuerfelte Zwiebeln
24		Weissbrotscheiben

Anleitung:

Den Camembert mehrere Stunden vor dem Verwenden aus dem Kuehlschrank Nehmen und warm stellen, weil der Kaese fast fliessen soll. Den Schnittkaese grob raspeln, am bestem mit einer Rohkostreibe, und den Camembert in Wuerfel schneiden. Die Kaeseraspel und -wuerfel mit der Milch, der Butter, den Gewuerzen und den Zwiebelwuerfeln in einen Irdenen Fonduetopf geben. Den Topf auf den Herd stellen und den Kaese Zum erhitzt und dabei mit Dem Schneebesen immer kraeftig geruehrt werden. Falls noetig, noch Milch Zufuegen. Das Fondue muss dickfluessig sein. Weissbrotscheiben in Wuerfel Schneiden und das Fondue auf dem Spiritusbrenner auf den Tisch Stellen. Die Weissbrotwuerfel einzeln auf die langen Fonduegabeln Stecken, in das Fondue tauchen, dabei kraeftig umruehren, und essen.

Dazu passt: Bier