

Waadtlaender - Fondue

Kategorien: Käsegericht, Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

1		Knoblauchzehe
1/2	Ltr.	Herber Weisswein; Dorin oder Fendant
600	Gramm	Greyerzer Kaese Grob geraffelt
2	Spur	Weisser Pfeffer F.a.d.M.
2	Spur	Muskatnuss; frisch Gerieben
4	Essl.	Staerkemehl
20	ml	Kirschwasser
1	kg	Baguette

Anleitung:

Die Knoblauchzehe in duenne Scheibchen schneiden und in der Butter in der Fonduekachel - hellgelb werden lassen, dann die Knoblauchstueckchen herausfischen, Wein und danach Kaese zugeben. Staendig ruehren, wuerzen mit Pfeffer und geriebener Muskatnuss, Schliesslich mit dem in Kirschwasser aufgeloesten Staerkemehl Binden. Waadtlaender Fonduespezilisten bestehen darauf, dass der Verwendete Greyerzer von verschiedenen Kaeselaiben stammen muss, Die sich in unterschiedlichen Reifegraden befinden.