

Zwiebel - Fondue

Kategorien: Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

1		Knoblauchzehe
500	Gramm	Gouda, jung
1/4	Ltr.	Apfelsaft
2	Teel.	Speisestaerke
1	Essl.	Zitronensaft
1		Zwiebel

Anleitung:

Knoblauch abziehen, halbieren, einen Fonduetopf (feuerfeste Keramik!) Damit ausreiben, mit dem Apfelsaft auffuellen und zum Kochen bringen, Kaese unter Ruedhren hinzufuegen und koecheln lassen, bis die Masse Einheitlich ist. 2 Teel. Speisestaerke mit dem Zitronensaft anruehren, das Fondue damit Binden und auf dem Rechaud weiterkoecheln. Zwiebel fein reiben, Unterruehren.

Dazu reicht man: Graubrot, Tomatensalat