



Fondue

Zutaten für etwa 15 Personen:

2 kg Fonduemischung
10 dl Weisswein (pro 200 g Käse -1dl Weisswein)
7 – 8 gestrichene KL Speisestärke
6 Knoblauchzehen
3 EL Zitronensaft
Frisch gemahlener Pfeffer und Muskat
1 Messerspitze Natron
2 kg Brot

Zubereitung:

Die Knoblauchzehen vierteln und damit das Caquelon (Käsepfanne) ausreiben und die Stücke gleich drin lassen. Die Fonduemischung zusammen mit dem Wein im Caquelon auf den Herd stellen und langsam auf kleiner Flamme ca. 15 – 20 Minuten bei stetem Umrühren schmelzen lassen. Die Speisestärke mit dem Zitronensaft in einem Glas Weisswein verrühren und begeben, sobald die gesamte Käsemasse geschmolzen ist. Unter ständigem Umrühren 2 weitere Minuten auf hoher Flamme sämig rühren. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken, Natron einrühren und anrichten.
Brot in kleine Stücke schneiden.

Das Caquelon auf einen Untersetzer (und Rechaudkerze) stellen, damit es langsam weiterköcheln kann. Es darf aber nicht richtig kochen.