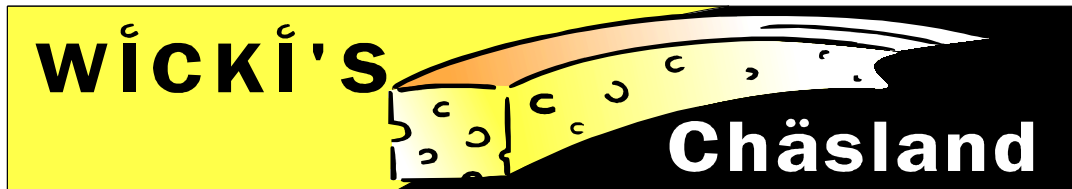


Fondue-Rezept für 4 Personen (800 g Käse)



Neudorf-Center, 6330 Cham Tel. 041 783 17 17

- | | | |
|----------------|--------|---|
| - Käse | 100 % | - 0.800 kg Käse |
| - Wein | 45.0 % | - 3.6/3,7 dl Wein |
| - Maizena | 2.5 % | - 4 gestr. Kaffeelöffel (20 g) |
| - Kirsch | | - 15 cl Kirsch |
| - Knoblauch | | - 3 – 4 Knoblauch Zehen |
| - Zitronensaft | | - Zitronensaft von 1/2 Zitrone oder ein Löffel Konzentrat |
| - Pfeffer | | - Pfeffer |
| - Muskat | | - Muskat |
| - Natron ? | | - Messerspitze |

Alle Zutaten in die Pfanne geben, den Wein zuletzt, und das Ganze kalt gut mischen. Bei mittlerer Hitze kochen und ständig rühren bis es eine cremige Konsistenz hat.

NB: Wenn der Käse mind. 2 bis 3 Std. vorher mit allen Zutaten gemischt wird, wird das Fondue noch sämiger, da der Käse den Wein aufsaugen kann.

Gutes Gelingen und en Guete!