

Neuenburger Fondue

ESST
SCHWEIZER
KÄSE

MANGEZ
DU FROMAGE
SUISSE

MANGIA
DEL FORMAGGIO
SVIZZERO

Für 5 Personen

- 700 g Le Gruyère geraffelt
- 300 g Emmentaler geraffelt
- 1 Schuss Zitronensaft
- 10 g Knoblauch
- 0,5 g Pfeffer weiss gemahlen
- 0,5 g Muskat gemahlen
- 0,5 g Paprika süss
- 5 dl Weisswein
- 1 Schuss Kirsch
- 12,5 g Maizena

1 Das Caquelon mit Knoblauchzehe ausreiben.

2 Weisswein, Zitronensaft, Pfeffer, Muskat und Paprika vermischen und zusammen aufkochen.

3 Le Gruyère und Emmentaler hinzufügen und unter kräftigem Rühren zum Kochen bringen. Maizena mit Kirsch auflösen und unter ständigem Rühren beifügen.

4 Noch einmal kurz aufkochen lassen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme warm halten und mit jedem Brotbrocken umrühren.

Tipp

Das Fondue will scheiden, dann stellen Sie das Caquelon auf den Herd zurück und geben Sie einen Teelöffel in Weisswein und etwas frischen Zitronensaft aufgelöstes Maizena bei. Kräftig rühren und kurz aufkochen lassen.

