


fonduekäse

SENNEREI  SAMNAUN

FERIENREGION

ZOLLFREIZONE



CH-7562 Samnaun-Laret Telefon 081 868 51 58 Fax 081 860 20 75
www.sennereisamnaun.ch info@sennereisamnaun.ch

fonduezubereitung

Pro Person

150-200 g Fondue-Spezialmischung
aus frisch geriebenen Schweizer Käse
1 dl spritziger Wein
Kirsch
Kartoffelmehl oder Maizena
Pfeffer
Muskatnuss
Koblauch
Zitronensaft

Zubereitung für 4 Personen

Das Caquelon mit einer Knoblauchzehe ausreiben. 600-800 g geriebenen Käse mit 2-4 gestrichenen Kaffeelöffeln Maizena oder Kartoffelmehl gut vermischen. Zusammen mit 3-4 dl (die Hälfte des Käsegewichtes) spritzigem, trockenem Weisswein und einem Kaffeelöffel frischen Zitronensaft auf dem Herd unter stetem Umrühren langsam aufkochen lassen. Im Handumdrehen ist das Fondue cremig gebunden. Mit einem Gläschen Kirsch, Pfeffer und Muskat je nach Geschmack würzen. Zwei Minuten kochen lassen.

Anrichten

Jetzt bringen Sie das Caquelon auf den Tisch und stellen es am besten auf einen regulierbaren Spirituskocher (oder eine andere Wärmequelle); wo es dauernd weiterköcheln soll. Dazu servieren Sie grosswürflig geschnittenes Brot, ein Glas Wein oder einen kräftigen Schwarztee. Beim Eintauchen der Brotwürfel in das Fondue mit dem Brot zwei bis dreimal umrühren. So bleibt es gebunden und sämig bis zum Schluss und Sie verhindern das Anbrennen.

Guten Appetit!