



Wingenfelds Käsefondue kräftig

für 4 Personen benötigen Sie 800g Käse (ca. 200g/Person),
von uns für Sie frisch nach Schweizer Art gehobelt:

300g	Greyerzer
300g	Emmentaler
200g	Appenzeller
1½ Knoblauchzehen	auspressen
1½ Knoblauchzehen	in dünne Scheiben schneiden
½ Zitrone	auspressen
500ml „Fonduewein“	ein leichter, trockener Weißwein

Wein, Käse, Knoblauch und Zitrone im Caquelon (Fondue-Topf) langsam unter ständigem Rühren mit einem Lochlöffel erhitzen bis sich eine Schaumkrone bildet.

Etwas Schlagrahm, etwas Kartoffelmehl oder Speisestärke mit 5cl Kirschwasser verrühren und dazugeben. Das Fondue nicht zu sämig anmachen, da es auf dem Rechaud noch eindickt und sonst sehr schnell anbrennt.

Wir empfehlen dazu ein Roggenbaguette (vom Vortag !) oder festes Obst (Apfel-, Bananen- oder Birnenstücke). Für die gemütliche Runde die Brotstücke zuvor in Kirschwasser und dann in die Käsemasse tauchen

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit !