

Fondue (2 Personen)

400 gr Fonduemischung

ZUBEREITUNG

1. Kartoffeln kochen 16 Min. warmstellen bei 60 Grad im Ofen.
2. Caquelon mit Knoblauchzehe ausreiben
3. 1.5 dl Weisswein beigeben
4. 1 Spritzer Zitronensaft
5. Fondue Mischung darin verteilen
6. ½ TL Schwarzer Pfeffer
7. ½ TL Muskatnuss
8. ½ dl Kirsch

DAZU PASST

- Baguette
- Kartoffelwürfel (gekocht)
- Champignons
- Tomaten geviertelt

TIP

Zu dünn = Mit etwas Maizena und Weisswein Mischung anreichern

Zu dick = Etwas Weisswein beigeben

- Falls es keine Fertigmischung ist:
1 EL Maizena in 2 dl Weisswein auflösen und über die Käsemischung verteilen und das Fondue langsam aufkochen