



aja Käsefondue

Einkaufsliste:

Für 4 Personen

600 g Weißbrot

Bitte achten Sie darauf, dass es einen Tag vorher eingekauft wird. Zu weiches Brot fällt beim Eintauchen leicht von der Gabel und jeder, dem dieses passiert, muss der Tradition nach eine Runde Kirsch ausgeben.

1 Knoblauchzehe halbiert

400 g rezenten Greyer

400 g Freiburger Vacherin

3 dl Weißwein

1 Esslöffel Maizena

1 Esslöffel Kirsch

Wenig Muskat und Pfeffer

Zubereitung:

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Das Caquelon mit dem Knoblauch ausreiben.

Den Weißwein aufkochen und den grob geriebenen Käse (über die Röstiraffel) nach und nach zugeben, während dessen immer mit einem Kochlöffel den Käse in den Weißwein rühren. Das Fondue soll ganz leicht köcheln.

Nun etwas Weißwein mit dem Maizena anrühren und zum Fondue geben, ca. 3 Minuten köcheln lassen damit es schön sämig bindet.

Zum Schluss jetzt den Kirsch zugeben, um den unverfälschten Geschmack zu bekommen und mit Muskat und weißem Pfeffer verfeinern.

Als Wein empfehle ich Ihnen einen Fondant aus dem Walis.

Voilà en Guete wünscht Ihnen Ihr Gösta Schilk aus dem aja Züri.

Mein Tipp:

Eine Messerspitze Backpulver vor dem Servieren macht das Fondue bekömmlicher im Magen.