

Vorbereitungszeit: 2½ Stunden } **3 Stunden**
Zubereitungszeit: 30 Minuten

ZUTATEN für ... Personen		4	6
Emmentaler, gerieben	g	300	450
Gruyère, gerieben	g	600	900
Weißwein (Fondant)	ml	450	675
Kirschwasser	ml	90	135
Speisestärke	g	45	70
Zitronensaft	TL	1	1½
Knoblauchzehen	St.	2-3	2-3
Gemüse + Butter: siehe Beilagen			
Pfeffer, Muskat. Salz: Wenn Käse noch sehr jung. Weitere mögliche Gewürze: Senf, Curry, Paprika			

VORBEREITEN:

1. Käse 1-2 Stunden tiefkühlen, reiben und mindesten ½ Stunde vor der Zubereitung im Wein einweichen.

ZUBEREITUNG: ¹⁾

1. Fonduetopf mit einer ½ Knoblauchzehe ausreiben.

¹⁾ Ist das Fondue zu dick, Wein zufügen.
Ist das Fondue zu dünn, in Wein gelöste Speisestärke zufügen.
Ist das Fondue ausgefallen, auf Herd bei starker Hitze mit dem Schneebesen wieder kräftig aufschlagen.

2. Geriebenen Käse, Weißwein und Zitronensaft hinein geben und unter kräftigem Rühren auf dem Herd erhitzen.
3. Sobald Masse homogen ist, in Kirschwasser gelöste Speisestärke zugeben. Rühren, Masse muß in Bewegung bleiben.
4. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.
5. Auf ein Rechaud stellen und während des Essens immer leise köchelnd halten.

BEILAGEN / GETRÄNKE:

- * Bauernweißbrot grob gewürfelt: ~ 200g/ Person **oder/ und**
- * Mundgerecht zerkleinertes Gemüse: ~ 250g/ Person wie:
 - **bissfest blanchiert**: Bleichsellerie, Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Paprika, Gurken, knapp gekochte Kartoffeln und
 - **roh**: Pilze, Tomatenwürfel, Apfel- und Birnenstücke.
- * **Knoblauch in feine Scheiben schneiden und in reichlich Butter braten. Vor dem Anrichten über das blanchierte Gemüse geben.**
- * Getränke: trockener Weißwein (Fondant), schwarzer Tee, Kirschwasser.

➔ ZUR ESSENSZEREMONIE:

- Wenn das Fondue zur Hälfte aufgegessen worden ist, erhält Jeder ein Gläschen Kirsch und zelebriert den „coup de milieu“.
- Die Käsekruste am Boden gehört dem Ehrengast.