

# KÄSEREI OBERMETTLLEN

Obermettlen 10, CH-3182 Ueberstorf FR, N°4051, 740 m.ü.M.

## Anleitung zum Fondue.

für 4 Personen  
(Person/200gr)

## Rezept/Zutaten.

800 gr Fondue-Mischung  
3,2 dl guter Weisswein (herb)  
2 Tl Kartoffelstärke (Maizena\*)

## Optionale Gewürze.\*\*

Pfeffer (weiss/schwarz)  
Muskatnuss (gerieben)  
Schwarzer Trüffel (gerieben)  
Schnittlauch (frisch)

## Beilagen.

Warme Kartoffeln (Gschwellti),  
eingelegte Silberzwiebeln, ...

## Getränke.

Da geht nur warmer Schwarztee oder  
guter Weisswein (am besten der  
gleiche vom Fondue)

## Knoblauch.

Eine gute Käsemischung braucht kein  
Knoblauch, sagt der Älpler - doch  
Abwechslung macht Freude und deshalb  
natürlich erlaubt. Einfach Caquelon  
damit ausreiben und grob geschnitten  
2-4 Knoblauchzehen direkt am Start  
in's Fondue geben.

## Brotwürfel.

Eher dunkles, ehrliches und auf  
keinen Fall frisches Brot in Würfel  
schneiden. Am besten schon einen Tag  
vorher. Wer es mag, tunkt es am Tisch  
in seinen Kirsch.

## Kirsch.

Zum Fondue gibt es oft etwas  
Gebranntes. Zum Trinken oder tunken,  
manche tun es auch direkt in's  
Fondue.

## Zubereitung.

Caquelon mit Knoblauchzehe ausreiben.  
Käse, Maizena und Wein zusammen ins  
Caquelon geben und langsam (immer  
rühren) aufkochen bis es sämig ist.  
Mit Kirsch und Gewürz abschmecken.  
Auf dem Rechaud servieren und leicht  
köcheln lassen. Mit jedem Brotbrocken  
gut umrühren.

Zu dünn. Rechaudflamme höher stellen,  
in wenig Fonduewein (oder Kirsch)  
etwas Maizena hineinrühren und dem  
Fondue begeben. Rühren bis es  
köchelt.

Zu dick. Rechaudflamme höherstellen  
unter kräftigem Rühren etwas  
Fonduewein dazugeben. Rühren.

Scheiden. Caquelon auf den Herd  
zurück. Teelöffel Maizena mit etwas  
Fonduewein und einigen Tropfen  
Zitronensaft vermischen, unter  
kräftigem Rühren ins Fondue geben.  
Kurz aufkochen lassen. Rühren.

Klumpen. Einfach weiterrühren, die  
lösen sich noch auf.

\* in unserer Fertigmischung ist die  
Stärke schon drin!

\*\* guter Käse braucht eigentlich  
keine Gewürze;)