



TIPS UND TRICKS

Brot welches ganz frisch ist, ist schwer verdaulich. Das Brot darf deshalb gut einen Tag alt sein

Statt Brot können Sie auch Kartoffeln nehmen. Achtung: Kartoffeln nicht zu fest kochen (zerbrechen sonst im Fondue) und anschliessend mundgerecht zuschneiden

Statt Weisswein können Sie auch einmal einen Apfelwein oder Champagne verwenden

Kirsch kann man auch mal gegen andere Spirituosen eintauschen (Pflümli, Cognac, usw...)

Schinkenwürfeli, frische Kräuter, grüner Pfeffer, Schabziger, usw.. sind abwechslungsreiche Geschmacksträger für Ihr "Spezielles" Fondue

Lassen Sie Ihre Phantasie wallten, es gibt keine Grenzen für ein Fondue

Als klassische Fondue-Dessert sind Fruchtsalat, Kompott oder frische Früchte zu empfehlen

HILFE FÜR IHR FONDUE

Wenn es zu dick ist:
dem kochenden Fondue unter Rühren etwas Weisswein begeben

Wenn es zu dünn ist:
nachbinden mit in Wein angerührtem Maizena