



KÄSE-FONDUE ADLER

4 Personen

800 gr. Käsemischung
(30% Fribourger Vacherin, 40 % Greyerzer rezent, 20% Emmentaler,
10% Raclettekäse)
4 dl. Weisswein
4 Tl. Maisstärke (Maizena)
2 Stk. Knoblauchzehen
1/2 dl. Kirsch
10 gr. Zitronensaft
800 gr. Brot

Zwei Knoblauchzehen aufschneiden, mit der tränenden Seite das Caquelon tüchtig ausreiben und je nach Geschmack den Knoblauch im Caquelon lassen. 4 dl. trockenen Weisswein im Caquelon leicht erwärmen. Fonduemischung dazumischen, 4 Teelöffel Maizena mit Kirsch vermischen und dem Fondue begeben.
Auf dem Rechaud servieren und leicht weiterköcheln lassen. Jedesmal gut umrühren, wenn Sie einen Brotwürfel ins Fondue tauchen

Vergessen Sie nicht den traditionellen Kirsch zum Fondue-Genuss

Hotel Adler, Rosengasse 10, am Hirschenplatz, CH-8001 Zürich
Phone +41 44 266 96 96, Fax +41 44 266 96 69, info@hotel-adler.ch, www.hotel-adler.ch