

Bio-Fondue

Zutaten für 4 Personen

800 g	Fonduemischung
3,5 dl	trockener Weisswein, z.B. Chasselas
1 TL	Zitronensaft
1-2	Knoblauchzehen
4 TL	Maisstärke
ca. 1 dl	Kirsch oder Williams Muskat, Pfeffer

Zubereitung:

Käse, Wein, Knoblauch, Gewürze, Stärke und Zitronensaft ins Caquelon geben und 1/2 Stunde ziehen lassen.

Fondue zuerst auf grossem Feuer erhitzen. Sobald das Fondue zu köcheln beginnt, die Hitze reduzieren. Mit dem Schwingbesen gut rühren. Kurz vor dem Servieren den «Klaren» unter kräftigem Rühren dazugiessen.

Servieren Sie dazu, je nach Belieben, Parisette oder Ruchbrot, in mundgerechte Stücke geschnitten. Als Wein eignet sich vorzüglich unser Bio-Chasselas von der Domaine La Capitaine aus der Waadt.

Als Nachtisch sind frische Früchte stets willkommen.

En Guete.

Höheners

Voll bio!