

Camembert-Kartoffel-Fondue

Zutaten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen, halbiert
3,5 dl Weisswein
1 TL Zitronensaft
350 g Le Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
300 g Vacherin fribourgeois AOP an der Röstiraffel gerieben
150 g Camembert Suisse, ohne Rinde, in Stücke zerteilt
4 TL Maisstärke
1 Gläschen Kirsch, nach Belieben
1 EL Majoran, gehackt
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss



ca. 800 g Raclette-Kartoffeln, in der Schale gekocht, in mundgerechte Stücke geschnitten, warm gehalten

Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

1. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Zitronensaft, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsch und Majoran begeben, Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten.
2. Die Kartoffeln werden an Gabeln gesteckt und ins Fondue getunkt.

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen. Einen Teil der Kartoffeln durch Brot ersetzen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 951 kcal, 55g Eiweiss, 57g Fett, 38g Kohlenhydrate.