

## Steinpilz-Dörrtomaten-Fondue

### Zutaten

Für 4 Personen

20 g getrocknete Steinpilze, in warmem Wasser eingeweicht, gut ausgedrückt, grob gehackt  
1-2 Knoblauchzehen, gehackt oder in Scheiben geschnitten  
Butter zum Dämpfen  
20 g getrocknete Tomaten, grob gehackt  
1 Knoblauchzehe, halbiert  
3 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein  
400 g Gruyère AOP oder L'Etivaz AOP  
400 g Vacherin Fribourgeois AOP  
1 ½ TL Maisstärke  
1 Gläschen Kirsch, nach Belieben  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss  
Paprika  
1 Msp. Natron, nach Belieben

600-800 g Brot mit viel Rinde, z.B. Baguette, in mundgerechte Stücke geschnitten



### Zubereitung

Zubereitung: ca. 30 Minuten

Einweichen: ca. 30 Minuten

1. Steinpilze und Knoblauch in der Butter andämpfen. Tomaten beifügen, kurz mitdämpfen. Pfanne von der Platte nehmen.
2. Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein oder Apfelwein, Käse und Maisstärke mischen, ins Caquelon giessen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsch, nach Belieben, Steinpilze und Tomaten beifügen, Fondue würzen. Nach Belieben Natron darunterrühren.
3. Fondue auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten, Brotstücke in den Käse tunken.

Vor dem Servieren dem Fondue eine Messerspitze Natron beifügen: Das Fondue schäumt einen Augenblick leicht auf, wird nachher herrlich sämig und liegt weniger schwer im Magen.

Natron ist im Grossverteiler (Backabteilung), in der Drogerie oder Apotheke erhältlich.

Kümmel hilft ebenfalls bei der Verdauung: Fondue mit Kümmel würzen.

## Nährwerte

Eine Portion enthält: 1264 kcal, 69g Eiweiss, 64g Fett, 90g Kohlenhydrate.