



Stüssi's Grill-Coaching



Fondue

Zutaten für 4 Personen

- 1-2 Knoblauchzehen halbiert
- 800 g Fondue Käsemischung, geraffelt
- 4 TL Maisstärke
- 3.5 dl Weisswein
- 1 TL Zitronensaft
- 1 Gläschen Kirsch, à ca. 2-4 cl
- Pfeffer
- Paprika

Zubereitung

- 1 Knoblauch in zwei Hälften schneiden
- 2 Gusspfanne mit Knoblauch Hälften einreiben - auch die Wände
- 3 Weisswein in Pfanne giessen
- 4 Knoblauchzehen dazu geben
- 5 Gusspfanne auf dem Grillrost erwärmen
- 6 Maisstärke in einem Glas Kirsch auflösen
- 7 Käsemischung in Pfanne geben, sobald der Weisswein warm ist
- 8 Käse rühren, bis er geschmolzen ist -
ACHTUNG: glühende Kohlen dürfen nicht direkt unter der Pfanne sein
- 9 Wenn Käse flüssig ist, einen Teil Maisstärke dazugeben
- 10 Fondue mit Pfeffer und Paprika würzen und gut durchmischen