



Engadiner Fondue «Cresta Palace»

Rezept

- 600g Fonduemischung mit Maizena
- 240g Weisswein eher saurer, oder Champagner
- 3 Stück Knoblauchzehen
- Etwas Kirsch, falls gewünscht
- Pfeffer
- Muskat frisch gerieben
- Brot in Würfel geschnitten

Zubereitung

Alles in ein Fondue Caquelon geben. Langsam zu einer cremigen Konsistenz kochen, falls dicker erwünscht, etwas mehr Maizena mit Kirsch verrührt dazugeben. Ab gewünschter Konsistenz direkt auf ein Rechaud stellen und mit Brotwürfeln oder Jungkartoffeln geniessen.

Tip

Das Fondue kann ebenfalls mit frischem Obst, wie beispielsweise Birnen oder Äpfel genossen werden. Ebenfalls besteht die Möglichkeit, die Brotwürfel in etwas Kirsch zu tunken.