

Fredy Wickis Fondue-Rezept

0.800 kg Käse
3.6/3,7 dl Wein
4 gestr. Kaffeelöffel (20 g) Maizena
15 cl Kirsch
3 – 4 Knoblauch Zehen
Zitronensaft von ½ Zitrone oder ein Löffel Konzentrat
Pfeffer
Muskat
Messerspitze Natron

Alle Zutaten in die Pfanne geben, den Wein zuletzt, und das Ganze kalt gut mischen.
Bei mittlerer Hitze kochen und ständig rühren bis es eine cremige Konsistenz hat.

Kleine Bemerkung: Wenn der Käse mind. 2 bis 3 Std. vorher mit allen Zutaten gemischt wird, wird das Fondue noch sämiger, da der Käse den Wein aufsaugen kann.

Gutes Gelingen und en Guete!