

ostschweizer fondue

für 4 personen

- 400 g grob geraffelter appenzeller surchoix
- 400 g grob geraffelter tilsiter (rot)
- 4 dl saurer apfelwein
- 4 cl obstbranntwein
- 2 gestrichene teelöffel speisestärke
- 1 schuss zitronensaft
- 1 knoblauchzehe
- frisch gemahlener pfeffer und muskat

zubereitung

caquelon mit der knoblauchzehe ausreiben. knoblauch, zitronensaft, apfelwein, pfeffer und muskat vermischen und aufköcheln. den käse unter stetigem rühren hinzufügen und aufkochen lassen. die speisestärke mit dem obstbranntwein auflösen und unter gleichzeitigem umrühren weitere 2 minuten auf hoher flamme sämig kochen. abschmecken und anrichten.

guten appetit!