Champagner Fondue

Rezept von Meta Hiltebrand



Champagner-Fondue

Für 4 Personen als Hauptgang

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
Genussfertig: in ca. 20 Minuten

Pro Person:
9 g Kohlenhydrate, 55 g Eiweiss, 64 g Fett; 889 kcal

Zutaten:

- 2 Knoblauchzehen
- 600 g Schweizer Bergkäse
- 200 g Gruyère
- 2 Esslöffel Maizena
- 300 ml Champagner
- Salz und Pfeffer
- Muskatnuss

Zubereitung:

1. Knoblauch schälen und damit das Caquelon ausreiben.

2. Käse mit der Röstiraffel direkt ins Caquelon reiben. Champagner mit Maizena verrühren, dazugiessen,
   unter gleichmässigem Rühren bei kleiner Hitze aufkochen.

3. Abschmecken mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss und servieren.

Rezept von Meta Hiltebrand. Der Download und Ausdruck sind nur für den privaten Gebrauch gestattet. Jede gewerbliche Nutzung oder Weiterverbreitung ist untersagt.