



BIO BERGKÄSEREI GOMS
NATÜRLICH GUT

GOMMER FONDUE

Grund-Rezept für 2 (3) Personen:

Eine Knoblauchzehe aufschneiden, mit der tränenden Seite das Caquelon tüchtig ausreiben und je nach Geschmack den Knoblauch im Caquelon lassen. Für 2 (3) Personen ca. 400g (600g) Fondue-Mischung einstreuen und mit 2 (3) gestrichenen Teelöffeln Stärke vermischen. Dazu 1.8 dl (2.5 dl) trockenen, spritzigen Weisswein und 1/2 (1/3) Teelöffel Zitronensaft (um einen genügend hohen Säuregrad zu garantieren) gießen. Unter ständigem Rühren auf dem Herd zum Kochen bringen und am Schluss mit einem halben (1/3) Gläschen Kirsch, mit Pfeffer und evtl. Muscat würzen. Servieren und auf dem Rechaud leicht weiterköcheln lassen. Jedes mal gut umrühren, wenn Sie einen Brotwürfel ins Fondue tauchen.

Guten Appetit!

Préparation au fromage pour la fondue pour 2 (3) personnes:

Frotter le caquelon avec la tranche d'unegousse d'ail coupée en deux (que l'on ensuite laisser ou non dans le caquelon). Pour 2 (3) personnes: verser dans le caquelon 400g (600g) de mélange à fondue et mélanger avec 2 (3) cuillère à café raser de liant. Ajouter 1.8 dl (2.5 dl) de vin blanc sec et 1/2 (1/3) cuillère à café de jus de citron frais pour garantir une acidité suffisante. Sur la plaque, porter à ébullition en remuant constamment. Parfumer avec 1/2 (1/3) de petit verre de kirsch, assaisonner de poivre et, éventuellement, de muscade. Servir et tenir en très légère ébullition sur le réchaud. Bien remuer à chaque fois que l'on trempe un morceau de pain dans la fondue. **Bon appétit!**

