



# Fondue-Abend

von Rahel Bürgi

Mengen für 23 Personen

Fondue

Quelle: [https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB\\_BBZA090215\\_0018A-40-de](https://www.bettybossi.ch/de/Rezept/ShowRezept/BB_BBZA090215_0018A-40-de)

Gewürze: Muskatnuss, Pfeffer, Salz

3.45 kg Brot

5.75 Stück Knoblauchzehen (Halbiert)

4.6 kg Käsefondue -  
Fertigmischung

1.73 Liter Weisswein

115 g Maizena (2.5 Esslöffel)

Brot in mundgerechte Würfel schneiden.

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Käse an der Röstiraffel direkt ins Caquelon reiben. Wein mit dem Maizena verrühren, dazugiessen, unter gleichmässigem Rühren bei kleiner Hitze aufkochen. Kirsch begeben, würzen. Tipp: Wenn das Fondue gerinnt, 1 Teelöffel Maizena mit wenig Weisswein und Zitronensaft anrühren, dazugiessen, unter Rühren nochmals langsam aufkochen.