Fondueabend von Jingxi

Mengen für 5 Personen

Mit Gemüsedips

Gewürze: Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprika

1.75 Stück Knoblauchzehen	halbieren und damit die Töpfe einreiben.
1.0 kg Käsefondue - Fertigmischung	
5.0 g Maizena	Mit der Käsemischung vermischen
4.4 dl Weisswein	
1.25 ml Zitronensaft	Weisswein, Zitronensaft, Käse und Maizena zusammen unter kräftigem Rühren aufkochen.
1.25 cl Kirsch	(bei Bedarf). Beifügen und würzen. Das Fondue leicht köchelnd auf den Tisch bringen.
1.0 kg Brot	In Stücke schneiden.
250 g Kartoffeln festkochend	Kochen und Schneiden (oder umgekehrt, je nach Zeitbedarf)
375 g Rüebli	in Stangen schneiden
500 g Gurken	in Stangen schneiden
200 g Stangensellerie	in Stangen schneiden
0.25 Tube(265g) Mayonnaise	
50 g Ketchup	Mit Mayo mischen.
75 g Quark	Mit Salz und Edelsüsser Paprika würzen, geschnittenen Schnittlauchbund hineinmischen.
25 g Schnittlauch	Klein schneiden
100 g Marshmellows	(Sara block)
125 g Petit Beurre	(Sara block)

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.