Fondueabend von Kevin Birrer

Mengen für 10 Personen

Mit Gemüsedips

Gewürze: Petersilie, Salz, Pfeffer, Paprika

2.0 Stück Knoblauchzehen	halbieren und damit die Töpfe einreiben.
1.5 kg Käsefondue - Fertigmischung	
10 g Maisstärke/Maizena	Mit der Käsemischung vermischen
8.8 dl Weisswein	
2.5 ml Zitronensaft	Weisswein, Zitronensaft, Käse und Maizena zusammen unter kräftigem Rühren aufkochen.
2.5 cl Kirsch	(bei Bedarf). Beifügen und würzen. Das Fondue leicht köchelnd auf den Tisch bringen.
2.0 kg Brot	In Stücke schneiden.
750 g Rüebli	in Stangen schneiden
750 g Gurken	in Stangen schneiden
400 g Stangensellerie	in Stangen schneiden
150 g Quark	Mit Salz und Edelsüsser Paprika würzen, geschnittenen Schnittlauchbund hineinmischen.
50 g Schnittlauch	Klein schneiden

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