

Fondueabend Thiele von André Thiele

Mengen für 10 Personen

Mit Gemüsedips

Gewürze: Petersilie, Salz, Paprika, Pfeffer

3.5 Stück Knoblauchzehen	halbieren und damit die Töpfe einreiben.
2.0 kg Käsefondue - Fertigmischung	
10 g Maisstärke/Maizena	Mit der Käsemischung vermischen
8.8 Liter Apfelwein	Alkoholfrei
2.5 ml Zitronensaft	Apfelwein, Zitronensaft, Käse und Maizena zusammen unter kräftigem Rühren aufkochen.
2.0 kg Brot	In Stücke schneiden.
500 g Kartoffeln festkochend	Kochen und Schneiden (oder umgekehrt, je nach Zeitbedarf)
750 g Rüebli	in Stangen schneiden
* 2.22 Stück Gurken	in Stangen schneiden
400 g Stangensellerie	in Stangen schneiden
0.5 Tube(265g) Mayonnaise	
100 g Ketchup	Mit Mayo mischen.
150 g Quark	Mit Salz und Edelsüßer Paprika würzen, geschnittenen Schnittlauchbund hineinmischen.
50 g Schnittlauch	Klein schneiden
200 g Marshmallows	(Sara block)
250 g Petit Beurre	(Sara block)

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen