



4 Pers.



Spezial
Fondue



30 Min.



-

Zutaten

- 400 g Gruyère AOP, gerieben oder geraffelt
- 200 g reifer Vacherin Fribourgeois AOP, gerieben oder geraffelt
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Zwiebel, gehackt
- 100 g Eierschwämme, geputzt
- 100 g Champignons, in Scheiben geschnitten
- 1/2 Bund Petersilie, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 4 Teelöffel Maizena
- 3 dl Weisswein
- 1 Teelöffel frischer Zitronensaft
- 1 Gläschen Kirsch
- Pfeffer, frisch gemahlen
- 1 Prise Paprika
- Salz



Zubereitung

Die Zwiebel in der erhitzten Butter glasig braten. Eierschwämme und Champignons zufügen und dünsten, bis der sich bildende Saft wieder eingekocht ist. Petersilie begeben, kurz mitdünsten, würzen und warmstellen.

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.

Gruyère AOP und Vacherin Fribourgeois AOP mit Maizena im Caquelon vermischen und zusammen mit Weisswein und Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Den Kirsch begeben, mit Pfeffer und Paprika würzen.

Die Pilzmasse unterrühren und sofort servieren