

äplfondue

für 4 personen

- 200 g äpler magronen oder macaroni
- 1 kg raclettekartoffeln
- 350 g grob geraffelter schweizer emmentaler - reif
- 150 g grob geraffelter schweizer emmentaler - mild
- 150 g grob geraffelter appenzeller extra
- 150 g grob geraffelter sprinz
- 4 gestrichene teelöffel speisestärke
- 1 gläschen kirsch
- 200 g bauernspeck, am stück
- 1 knoblauchzehe
- 1 esslöffel butter
- 3½ dl weisswein
- frisch gemahlener pfeffer

zubereitung

teigwaren in salzwasser "al dente" kochen. kartoffeln schälen und weich kochen (salzkartoffeln). beides warm stellen. käse reiben, speisestärke mit dem kirsch verrühren. speck in streifen schneiden, knoblauch feinhacken, beides in der butter im caquelon braten. mit dem weisswein ablöschen. käse beifügen und unter ständigem rühren schmelzen. angerührte speisestärke beifügen. fondue unter rühren sämig kochen, mit pfeffer würzen. caquelo auf ein rechaud stellen. anstelle von brot werden die magaronen (macaroni) und die kartoffeln in das fondue getaucht.

guten appetit!