

Spezialitads dal Grischun



FONDUE MIT BÜNDNERFLEISCH

Gemütliche Schlemmerei während der kalten Jahreszeit

Zutaten

(für 1 Portion)

200 g Fonduemischung
ca. 10 Tranchen feingeschnittenes
Bündnerfleisch oder Rohschinken
Knoblauchzehe
2 dl Weisswein (von guter Qualität)
1 Glas Mixed Pickels
Perlzwiebeln, Salzgurken, Baby Maiskolben
Salz und Pfeffer aus der Mühle
Paprika, Cayennepfeffer nach Belieben
200 bis 250 g frisches Weissbrot

Sollten Sie die Käsemischung selber wählen
wollen, empfiehlt sich folgende
Zusammenstellung: Je 1/3 Greyerzer,
Appenzeller oder Emmentaler; wenn erhältlich
mit etwas Vacherin oder Camembert
abschmecken.

Zubereitung

(Vorbereitungszeit: 10 Minuten, Zubereitungszeit: 15
Minuten)

- Das Bündnerfleisch auf einer Platte anrichten.
Die übrigen Zutaten in Schalen dekorativ

verteilen. Das Brot in ca. 2 cm grosse Würfel
schneiden.

- Den Weisswein in der mit einer
Knoblauchzehe ausgeriebenen
Fonduepfanne erhitzen und gleichzeitig die
Käsemischung beifügen, unter ständigem
Rühren den Käse schmelzen lassen bis die
Masse cremig wird und leicht köchelt. Vom
Herd nehmen und auf das Fondurechaud
stellen. Das Brot auf die Gabel spiessen, die
Bündnerspezialität darüber wickeln und diese
in die Fonduemasse tauchen und mit
Umdrehungen den Käse darüberziehen.
- Diese Mahlzeit schmeckt besonders gut,
wenn Sie dazu ein feines Glas Weisswein
servieren. Schwarztee ist ebenfalls
empfehlenswert.