

Feuerfondue

4 Personen

ca. 15 - 20g Molki Butter
1 kleine Zwiebel, gehackt
2 Knoblauchzehen, durchgepresst
2 rote Peperoni, halbiert, entkernt und gehackt
1 grüne Peperoni, halbiert, entkernt und gehackt
3.5 dl Fonduewein
1 Teelöffel Zitronensaft
800g *Molki Meiringen*-Fonduemischung
4 gestrichene Teelöffel Maizena
1 Gläschen Grappa
Pfeffer aus der Mühle
Paprika, Cayenne-Pfeffer
wenig Muskatnuss
2 rote Peperoncini in Ringe geschnitten,
kurz blanchiert (evtl. aus dem Glas)

so wird's gemacht!

Im Caquelon Zwiebel und Knoblauch in der heissen Butter glasig braten. Peperoni zufügen und ca. 6 Minuten dünsten. Anschliessend mit dem mit Zitronensaft vermischten Fonduewein ablöschen. Fonduemischung und Maizena vermischen und zum Peperoni-Weingemisch geben. Unter Rühren zusammen aufkochen bis der Käse geschmolzen ist. Mit Grappa aromatisieren und Gewürze hinzugeben. Mit Peperoncini bestreuen und sofort servieren.

En Guete!



Molki Meiringen
Haslitaler Spezialitäten
033 971 14 32



www.molki.ch