

Tipp's und Trick's beim Fondue-kochen

Eigentlich kann bei einem Fondue gar nichts schiefgehen .
Denn wenn etwas schiefgeht, so lässt sich dies ganz leicht
beheben. Hier lesen Sie wie:

Das Fondue will scheiden:

Stellen Sie das Caquelon auf den Herd und geben Sie einen
Teelöffel in Weisswein und etwas frischem Zitronensaft auf-
aufgelöstes Maizena bei. Kräftig rühren und kurz aufkochen
lassen.

Das Fondue will zu dünn werden:

Stellen Sie die Rechaudflamme höher, geben Sie etwas in Wein
oder Kirsch aufgelöstes Maizena hinein und allenfalls eine
Hand voll geriebenen Käse. Anschliessend gut Umrühren.



Molki Meiringen AG
Lenggasse 1
3860 Meiringen
Fon 033 971 14 32
Fax 033 971 02 73
mail@molki-meiringen.ch
<http://www.molki.ch>