

# FIGUGEGL

Fondue isch guet und git e gueti Luune

## Meiringer-Fondue Grundrezept

4 Personen

1 - 2 Knoblauchzehen, nach belieben auch Zwiebeln

3.5 dl Fonduewein

1 Teelöffel frischer Zitronensaft

4 Teelöffel Maizena

1 Gläschen Kirsch

800g *Molki Meiringen*-Fonduemischung

Das Fondue-Caquelon mit dem Knoblauch ausreiben.  
Wein dazu giessen und aufkochen. Die Käsemischung  
beifügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen.  
Das Maizena im Kirsch auflösen und zum Fondue geben.  
Langsam weiterköcheln bis alles cremig ist.  
Nach Belieben abschmecken mit Pfeffer und Muskatnuss.  
Fertig ist der Fondueschmaus!  
Mit Brot, Gschwellten oder Früchten regelmässig umrühren.

En Guete!

