

# Fondue Rustico

4 Personen

120 g Bauernspeck in Streifen geschnitten  
1 Knoblauchzehe geschält und halbiert  
800 g Äpler-FONDUEHAUSMISCHUNG  
4 gestrichene Teelöffel Maizena  
3.5 dl Fonduewein  
1 Teelöffel frischer Zitronensaft  
1 Gläschen Obstbranntwein  
eventuell Pfeffer aus der Mühle  
Paprika, Muskatnuss

## *So wird's gemacht:*

Im Caquelon Bauernspeck im eigenen Fett leicht glasigbraten.  
Fonduewein, Zitronensaft und Knoblauch dazu geben.  
Das Ganze aufwärmen bis es etwa handwarm ist.  
Die Fonduemischung mit dem Maizena dazugeben  
und **unter ständigem Rühren** zum kochen bringen.  
Mit dem Obstbranntwein aromatisieren. Nach belieben würzen und sofort servieren.

En Guete!



**Molki Meiringen**  
Haslitaler Spezialitäten  
033 971 14 32

[www.molki.ch](http://www.molki.ch)

