



CRESTA
PALACE

Das echte Engadiner Fondue von Chef Rolf

Zutaten für 2 Personen:

- 100g Engadiner Bergkäse Forte aus Bever, grob geraffelt
 - 100g Nufener Bergkäse, grob geraffelt
 - 100g Heutaler mittel (vom Berninagebiet), grob geraffelt
 - 100g Samnauner mittel, grob geraffelt
 - 150 ml saurer Most
 - 1 Schuss Kirsch
 - 1 TL Maizena
 - Nach Bedarf Muskatnuss und Pfeffer
- Ca. 500g Brotstücke

Zubereitung:

Den geraffelten Käse zusammen mit dem sauren Most unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze im Caquelon schmelzen. Nach dem Schmelzen kräftig rühren und bei starker Hitze aufkochen!

Den Kirsch und das Maizena gut mischen und unter das servierfertige Fondue geben. Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken. Das Fondue im Caquelon auf ein Rechaud stellen und während dem Essen leicht weiter köcheln lassen. Brotwürfel mit der Gabel eintauchen, rühren und geniessen – wir wünschen guten Appetit!

Geniesser-Tipps:

- Anstelle von Brot eignen sich auch Kartoffeln
- richtige Fondue-Kenner nehmen noch einen «Seitenwagen», d.h. ein separates Gläschen Kirsch. Zuerst das Brotstück in den Kirsch, danach in den heißen Käse tunken.