



APPENZELER FONDUE MIT BIRNE UND ROHSCHINKEN

Für 4 Personen

Zutaten:

1 Birne
70 gr Appenzeller-Rohschinken
wenig Margarine zum Anbraten
400 gr Gruyère, geraffelt
400 gr Appenzeller, geraffelt
2 EL Maizena
4 dl Weisswein
2 EL Williams
Pfeffer aus der Mühle
wenig abgeriebene Muskatnuss
500 gr dunkles Brot, in Würfeli geschnitten

Zubereitung:

Die Birne in Würfeli und den Rohschinken in Streifen schneiden. In einer Bratpfanne wenig Margarine erhitzen und die Schinken/Birnenmischung ca. 5 min anbraten, zur Seite legen. Nun den geraffelten Käse mit dem Maizena mischen und ins Caquelon geben. Den Wein dazugiessen und unter Rühren aufkochen. Hitze reduzieren und weiter köcheln bis der Käse geschmolzen ist. Den Williams begeben und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Am Schluss die Schinken/Birnenmischung übers Fondue verteilen und sofort servieren.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

