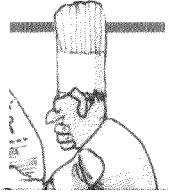


Ingwer-Zitronen-Fondue



Für 4 Personen

Zutaten: 2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten, 4 dl Weisswein, 400 g Gruyère, an der Röstiraffel gerieben, 400 g Tilsiter, an der Röstiraffel gerieben, ca. 4 TL Maisstärke, 1 Gläschen Kirsch, nach Belieben, 1 Stück Ingwer (3-5 cm), fein gerieben, 1 Zitrone, abgeriebene Schale, Pfeffer aus der Mühle, 1 TL Curry, 500 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten, 500 g Kürbis, gewürfelt, knapp weich gedämpft.

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsch, Ingwer und Zitrone begeben, Fondue würzen und auf dem Réchaud bei mittlerer Hitze warm halten. Nicht mehr kochen. Der Kürbis wird ebenfalls ins Fondue getunkt.

Aus der **Schweizer Familie**

Weitere 4300 Rezepte unter
www.schweizerfamilie.ch