



WILDE SAU



Käsefondue

Käsefondue

Für 4 Personen

- 2 Baguettes oder Bauernbrot
- 200 – 250 g roher und gekochter Wildschweinschinken vom Metzger
- 20 g getrocknete Steinpilze
- 300 ml trockener, guter Weißwein
- 20 g Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe
- 400 g milder (junger) Gruyère
- 400 g Vacherin Fribourgeois
- 1 TL Zitronensaft
- 2 cl Kirschwasser
- etwas Pfeffer aus der Mühle
- 1 Prise Muskatnuss
- 1 Prise Cayenne-Pfeffer
- Fondue-Caquelon
- Fonduegabeln
- Untersetzer
- Rechaud
- Sicherheitspastenbrenner

So wird's gemacht

Steinpilze mindestens 1 Stunde in kaltem Wasser einweichen. Danach aus dem Wasser holen, auf Küchenkrepp legen, trocken tupfen und klein schneiden.

Caquelon mit der **Knoblauchzehe** ausreiben.

Geriebenen Gruyère im Topf mit **Weißwein**, **Speisestärke** und **Zitronensaft** mischen.

Steinpilze dazugeben. Unter ständigem Rühren den **Gruyère** schmelzen lassen. Erst dann den **Vacherin** dazugeben und ebenfalls schmelzen lassen.

Mit **Cayenne-Pfeffer**, **Muskatnuss**, **Pfeffer** und **Kirschwasser** abschmecken.

Das **Brot** in 2 cm große Würfel schneiden und die **Schinkenscheiben** zu Röschen drehen. Dafür die Scheibe von der kurzen Seite her aufrollen.