

Spezialitads dal Grischun



FONDUE MIT BÜNDNERFLEISCH

Gemütliche Schlemmerei während der kalten Jahreszeit

Zutaten (für 1 Portion)

- 200 g Fonduemischung
- ca. 10 Tranchen feingeschnittenes Bündnerfleisch oder Rohschinken
- Knoblauchzehe
- 2 dl Weisswein (von guter Qualität)
- 1 Glas Mixed Pickels
- Perlzwiebeln, Salzgurken, Baby Maiskolben
- Salz und Pfeffer aus der Mühle
- Paprika, Cayennepfeffer nach Belieben
- 200 bis 250 g frisches Weissbrot

Sollten Sie die Käsemischung selber wählen wollen, empfiehlt sich folgende Zusammenstellung: Je 1/3 Greyerzer, Appenzeller oder Emmentaler; wenn erhältlich mit etwas Vacherin oder Camembert abschmecken.

Zubereitung

**(Vorbereitungszeit: 10 Minuten,
Zubereitungszeit: 15 Minuten)**

Das Bündnerfleisch auf einer Platte anrichten. Die übrigen Zutaten in Schalen dekorativ verteilen. Das Brot in ca. 2 cm grosse Würfel schneiden.

Den Weisswein in der mit einer Knoblauchzehe ausge-riebenen Fonduepfanne erhitzen und gleichzeitig die Käsemischung beifügen, unter ständigem Rühren den Käse schmelzen lassen bis die Masse cremig wird und leicht köchelt. Vom Herd nehmen und auf das Fondue-rechaud stellen. Das Brot auf die Gabel spiessen, die Bündnerspezialität darüber wickeln und diese in die Fonduemasse tauchen und mit Umdrehungen den Käse darüberziehen.

Diese Mahlzeit schmeckt besonders gut, wenn Sie dazu ein feines Glas Weisswein servieren. Schwarztee ist ebenfalls empfehlenswert.



SURSELVA



minipic