



## HAUPTGANG

## WALLISER FONDUE



★★★★★ (7)

20 MINUTEN  
FÜR 4 PERSONEN

## ZUTATEN

- 1 kg** kleine festkochende Kartoffeln, gekocht
- 1 EL** Butter
- 2** Knoblauchzehen, fein gehackt
- 1** kleine Zwiebel, fein gehackt
- 2 dl** Walliser Weisswein z.B. Fendant
- 400 g** passierte Tomaten
- ca. 800 g** Fonduemischung
- 2 EL** Maisstärke
- 2 cl** Kirsch oder Wasser
  
- etwas** schwarzer Pfeffer, gemahlen
- etwas** Muskatnuss, frisch gerieben

## ZUBEREITUNG

- 1** Die Butter im Caquelon schmelzen lassen. Den Knoblauch und die Zwiebel zugeben und kurz andünsten. Mit dem Wein ablöschen und die passierten Tomaten zugeben. Bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen.
- 2** Die Käsemischung zugeben und bei kleiner Hitze unter kräftigem Rühren schmelzen lassen. Die Maisstärke im Kirsch oder Wasser auflösen. Unter Rühren zum Fondue geben. Kurz aufkochen und nach Belieben mit Pfeffer und Muskat würzen.
- 3** Das Caquelon auf das Rechaud stellen. Kartoffel auf dem Teller in Stücke schneiden. Fondue mit einer Schöpfkelle darüber giessen.

## TIPP

Nach belieben mit Thymian oder Oregano würzen.