

Champagner-Fondue

Ein Schuss Champagner, ein Stück Epoisse und schon wird aus einem urchigen Fondue ein Sternegericht.

ZUTATEN

Für vier Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 800 g Fonduemischung
- 4 Teelöffel [Maizena](#)
- 80 g Epoisse
- 3 dl Weisswein
- 1 Teelöffel Zitronensaft frisch gepresst
- 1 dl Champagner ungekühlt, brut, ersatzweise Prosecco brut
- schwarzer Pfeffer aus der Mühle
- [Muskatnuss](#) frisch gerieben

ZUBEREITUNG:

Die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Das Fonduecaquelon damit ausreiben. Die Fonduemischung hineingeben, das Maizena darüber streuen und alles gut mischen.

Weisswein und Zitronensaft zur Fonduemischung geben. Alles unter ständigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist. dann den Epoisse beifügen und ebenfalls unterrühren schmelzen lassen. Zuletzt den Champagner kräftig unterrühren, mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat würzen und das Fondue sofort auf den Tisch bringen.

Dazu passt

Eine oder verschiedene Brotsorten - traditionell Weiss- oder Bauernbrot. Man rechnet mit 150–200 g Brot pro Person, das in mundgerechte Stücke geschnitten wird. – Kleine festkochende, in der Schale gegarte Kartoffeln, die man zum Eintauchen je nach Grösse halbiert oder viertelt. – Knackig gegarte Gemüse wie Rüeblistängeln, Stangenselleriestäbchen, Blumenkohlröschen, Mini-Maiskölbchen usw. – In Essig eingelegte Silberzwiebelchen und Cornichons. – Birnen- oder Apfelscheiben.

Was man vorbereiten kann

Falls der Champagner gekühlt ist, rechtzeitig in ein Glas giessen, damit er nicht zu kalt ist. Das Fondue wird à la minute zubereitet, wenn die Gäste bereits am Tisch sitzen.

En Guetä