

Fondueabend von Jingxi

Mengen für 10 Personen

Mit Gemüsedips

Gewürze: Salz, Petersilie, Pfeffer, Paprika

3.5 Stück Knoblauchzehen	halbieren und damit die Töpfe einreiben.
2.0 kg Käsefondue - Fertigmischung	
10 g Maisstärke/Maizena	Mit der Käsemischung vermischen
8.8 dl Weisswein	
2.5 ml Zitronensaft	Weisswein, Zitronensaft, Käse und Maizena zusammen unter kräftigem Rühren aufkochen.
2.5 cl Kirsch	(bei Bedarf). Beifügen und würzen. Das Fondue leicht köchelnd auf den Tisch bringen.
2.0 kg Brot	In Stücke schneiden.
500 g Kartoffeln festkochend	Kochen und Schneiden (oder umgekehrt, je nach Zeitbedarf)
750 g Rüebli	in Stangen schneiden
* 2.22 Stück Gurken	in Stangen schneiden
400 g Stangensellerie	in Stangen schneiden
0.5 Tube(265g) Mayonnaise	
100 g Ketchup	Mit Mayo mischen.
150 g Quark	Mit Salz und Edelsüßer Paprika würzen, geschnittenen Schnittlauchbund hineinmischen.
50 g Schnittlauch	Klein schneiden
200 g Marshmallows	(Sara block)
250 g Petit Beurre	(Sara block)

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.