

Fondueabend

von Kevin Birrer

Mengen für 25 Personen

Mit Gemüsedips

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika, Petersilie

5.0 Stück Knoblauchzehen	halbieren und damit die Töpfe einreiben.
3.75 kg Käsefondue - Fertigmischung	
25 g Maizena	Mit der Käsemischung vermischen
2.2 Liter Weisswein	
6.25 ml Zitronensaft	Weisswein, Zitronensaft, Käse und Maizena zusammen unter kräftigem Rühren aufkochen.
6.25 cl Kirsch	(bei Bedarf). Beifügen und würzen. Das Fondue leicht köchelnd auf den Tisch bringen.
5.0 kg Brot	In Stücke schneiden.
1.875 kg Rüebli	in Stangen schneiden
1.875 kg Gurken	in Stangen schneiden
1.0 kg Stangensellerie	in Stangen schneiden
375 g Quark	Mit Salz und Edelsüßer Paprika würzen, geschnittenen Schnittlauchbund hineinmischen.
125 g Schnittlauch	Klein schneiden

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