

Fondue Bestellblatt

Normale Esser ca. 200g gute Esser 250g

Frieswiler Huusfondue _____

das milde Huusfondue

Moitié-Moitié-Fonue _____

das klassische milde Fondue

Holzerfondue _____

ein rezent es Fondue

Twannbergli Fondue _____

rezentes Fondue vom Twannbergli oberhalb vom Bielersee

Hagu Hans Fondue _____

rezentes cremiges Fondue aus dem Emmental

Waldfondue _____

rezentes, leichtes, sehr cremiges Fondue

Schacherseppli Fondue _____

sehr rezentes Fondue

Rezept für 4 Personen

Das Caquelon mit einer halbierten Knoblauchzehe ausreiben und je nach Geschmack den Knoblauch im Caquelon lassen. 800g Fondue-Mischung mit 4 gestrichenen Teelöffeln Maizena vermischen und zusammen mit 3.5dl Weisswein und einem Teelöffel frischem Zitronensaft unter kräftigem Rühren aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist. 1 Gläschen Kirsch begeben, mit Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme leicht weiterköcheln lassen und mit jedem Brotbrocken umrühren.

Zutaten

Knobli __, Maizena __, Fonduewein __, Zitronensaft __, Kirsch __, Gewürze __,

Zusätzliche Produkte

Kartoffeln __, Champions __, Trauben __, Gemüse __, Coca Cola __, Rivella __, Weisswein __,

Bitte Ausfüllen

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

Ort: _____

Telefon: _____

Bestelldatum _____

Danke für Ihre frühzeitige Bestellung

Tel 031 825 61 77

info@baeckerei-liechti.ch

