

Apfel-Fondue

Zutaten

- **400g** Greyerzer
- **150g** Emmentaler
- **50g** Vacherin
- **4dl** Süssmost
- **2 KL** Maizena
- **1** Knoblauchzehe
- wenig Senf, Pfeffer, Thymian
- **1,5kg** Äpfel

Fonduecaquelon mit der Knoblauchzehe und wenig Senf ausreiben, Apfelsaft hineingeben, erhitzen, geriebenen Käse einstreuen, sorgfältig vermischen, kochen lassen.

Mit Süssmost das Maizena anrühren, beigeben, wenig Pfeffer und Thymian dazugeben, ziemlich einkochen lassen.

Äpfel waschen, schälen, Kernhaus entfernen, in etwa 1 cm³ Würfel schneiden, in leichtem Salzwasser drehen.

Berner Rosen oder Schweizer Orangen eignen sich dazu ausgezeichnet.

Tipp:

Das Fondue ist als Hauptspeise gedacht und ist zu essen wie ein "normales" Fondue, nur das anstelle des Weins Apfelsaft und anstatt Brot Apfelwürfeli verwendet werden.