

Felixs Ostfondue

En schweiziskt rätt som är mer än 300 år gammal.

4 pers.

1 vitlösklyfta

4 dl torrt vitt vin

600 g blandat ost, expl. Emmenthaler, Gruyère, Appenzeller

1 msk potatismjöl eller maizena upplöst i lite vin

4 cl kirschwasser (körsbärnsnaps, obs ej likör)

Vitt lantbröd

Peppar, riven muskat, evtl några stänk citron

Tillagning

1. Gnid fonduegrytan (caquelons = keramikgryta) med en skalad vitlösklyfta, eller pressa in en vitlösklyfta
2. Häll i vinet och låt det koka upp.
3. Tillsätt osten, rör om och koka upp igen. Rör fonduen med en träslev till en slät massa.
4. Lös upp potatismjölet i lite vin och rör ner det i ostmassan.
5. Skär lantbrödet i lämpliga tärningar.
6. Fonduegrytan ställs mitt på bordet på en brännare på svag värme.
7. Sätt en brödbit på gaffeln och doppa i ostmassan
8. Dryck till: Vitt vin, evtl Te

Den som tappar en brödbit får bjuda på en flaska vin.

