



miva

transportiert hilfe

Rezept des Monats Februar 2012

„Dibidäbi-Fondue“ (Innerrhoder-Fondue)

Rezept von Josef Rosenast (seit 2004 Vorstandsmitglied von miva Schweiz)

Zutaten für 4-6 Personen:

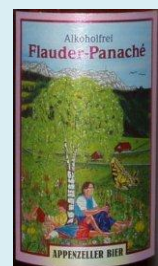
- 600 g Appenzeller rezent
- 400 g Emmentaler AOC
- 300 g Appenzeller Rässe Chääs
- 200 g Appezölle-Moschtbröckli
- 0,7 l Appezölle-Bier „Quöllfrisch“
- 2 TL Stärkemehl (Maizena)
- 2 cl Appenzeller Alpenbitter oder Alpsteinbitter (von GOBA)
- wenig Zitronensaft (einige Spritzer)
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss
- n.B. Fondue-Gewürz vom Grand-Saint-Bernard
(frisch gemahlener, schwarzer Pfeffer)



Zubereitung:

1. In einem Fondue-Topf das „Quöllfrisch“ aufkochen lassen
2. Den Käse portionsweise zugeben.
3. Mit dem Alpenbitter bzw. Alpsteinbitter die Stärke auflösen. (Üblicherweise wird für das Käsefondue Maizena verwendet).
4. Mit Zitronensaft, ein Hauch Muskat und Fonduegewürz vom Grand-Saint-Bernard würzen.
5. Zum Schluss die Käsemasse mit der Stärke in Alpenbitter/Alpsteinbitter aufgelöst abbinden.
6. Die kleingeschnittenen Moschtbröckli-Scheiben ins Caquelon begeben.
7. Im Caquelon darf die Käsemasse nicht zu stark kochen!
8. Sofort auf einem brennenden Rechaud servieren.

Als Begleitgetränk empfiehlt sich zum Dibidäbi-Fondue: „Flauder-Panache“



∞ En Guete ∞