

Fondue mit Morcheln

Zutaten

1 EL Butter
2 Schalotten, fein gehackt
1 Knoblauchzehe, gepresst
½ EL Thymian, fein gehackt
20 g getrocknete Morchel (eingeweicht)

800 g Fonduemischung
2 EL Maizena
4 dl Weisswein
1 TL Zitronensaft

1-2 EL Cognac
wenig Pfeffer aus der Mühle

600 g Weissbrot in Würfeln

Zubereitung

Butter im Caquelon warm werden lassen, Schalotten, Knoblauch und Thymian andämpfen. Grosse Morcheln grob gehackt, kleine ganz begeben, mitdämpfen, Caquelon von der Platte ziehen, abkühlen.

Fonduemischung begeben, Maizena mit Wein und Zitronensaft anrühren, dazugiessen, unter Rühren aufkochen, Hitze reduzieren, unter Rühren weiterköcheln, bis der Käse geschmolzen ist. Cognac begeben, würzen.