



Kochabend 28. Februar 2005

## Zigerfondue

Da einer unserer Kochkollegen kurzfristig ausgefallen ist, haben wir uns mit einem Zigerfondue ausgeholfen.

Zutaten für 4 Personen

### Zigerfondue

2-3 Knoblauchzehen	Den Knoblauch schälen und halbieren. Damit die Fonduepfanne gut ausreiben. Danach Knoblauch fein hacken und in die Pfanne geben.
800 gr. Fonduemischung	Käsemischung in die Pfanne geben
4 dl Weisswein	Weisswein darüber giessen.
	Bei kleiner Hitze den Käse langsam schmelzen lassen und stetig umrühren (8er Form) bis der Käse flüssig ist.
Maizena, Kirsch	2 gestrichene Teelöffel Maizena mit Kirsch anrühren bis ein Müschen entsteht (nicht zu flüssig) und dem Fondue bei mischen.
Muskatnuss, Paprika, Pfeffer	Nach Geschmack würzen
Glarner Schabzieger	½ Stöckli fein reiben und am Schluss langsam darunter rühren und kurz mitschmelzen lassen.

Die Menge des Zigers kann je nach Geschmack variiert werden.