



Pilzfondue (einfach, schnell, guet)

Zutaten

- 1 Packung Fertigfondue
- 100 gr. Appenzeller-Rässkäse
- 30 gr. getrocknete Steinpilze
- 20 gr. getrocknete Rehpilze und Totentrompeten
- Kirsch / Weisswein
- Broccoli, Rüepli, Maisköbli, Silberzwiebeli, Gurken

Zubereitung Fondue erwärmen, Appenzellerkäse begeben, mit Kirsch und Weisswein etwas verdünnen.

Pilze entweder sehr fein hacken oder als Pulver (Moulinex) begeben, aufkochen und schon ist ein feines Essen parat.

Mit blanchiertem Gemüse, Essigfrüchten, Kartoffel- oder Brotwürfeli und Ananas servieren.

Dass dazu Weisswein sehr gut passt oder auch ein Tee, ist selbstverständlich.

En Guete wöscht Eu Pilzverein
Schönengrund-Wald