

Frau Antjes Käsefondue.
Kulinarischer Höhepunkt eines geselligen Abends.
So erlesen wie seine Zutaten.

NACHHER



REZEPT:

(Zutaten für 6 Personen): 1 Knoblauchzehe, 60 g Butter, 1 grüne Paprikaschote, 200 ccm trockener weißer Landwein, 200 ccm Sahne, 750 g mittelalter Holland-Gouda, 3 Teelöffel Ketchup, schwarzer Pfeffer, 1/2 Teelöffel Paprikapulver, 1 gehäuften Eßlöffel Stärkemehl (falls noch zu flüssig, einen gehäuften Eßlöffel Stärkemehl mit etwas Sahne anrühren und damit die Masse binden).

Feuerfesten Fonduetopf mit durchgeschnittener Knoblauchzehe ausreiben. Butter hineingeben und schmelzen lassen. Feinwürfelig geschnittene Paprikaschote 5 Minuten dünsten. Landwein und Sahne erhitzen. Grob geraspelten mittelalten Holland-Gouda begeben und unter Rühren eine glatte, geschmeidige Masse bereiten. Mit den Gewürzen den Geschmack abrunden. Fonduetopf auf ein Spiritus-Rechaud stellen.

COUPON:

für Frau Antjes Fondue-Set. Komplett: Topf und 6 Fonduegabeln DM 49,-. (Siehe Abbildung.) Ohne Rechaud. Überweisen auf Postgirokonto Köln, Nr. 2191 67-500. Das Fondue-Set kommt portofrei.

Oder – ausgefüllten Coupon senden an: „Frau Antjes Feinschmecker-Studio“, Markt 45, 5100 Aachen. Lieferung erfolgt per Nachnahme + Nachnahmegebühr.

Vorname _____

Name _____

Straße _____

PLZ/Wohnort _____

4 T 44



DM **49,-**

