



**SENNEREI**  
PONTRESINA



100 % ENGADINER KÄSE

# ENGADINER FONDUE

## Fonduemischung

Ohne Flüssigkeit!

## ZUBEREITUNG

Beutelinhalt (440 g / 880 g Fonduemischung = Käsetrockenmischung mit Maizena) in ein Caquelon geben, 1,5 - 1,8 dl. (440 g) / 3,0 - 3,6 dl. (880 g) Flüssigkeit\* und etwas frischen Zitronensaft begeben. Den Käse mit der Flüssigkeit langsam schmelzen, bis die Masse köchelt. Sofort auf die Tischflamme (Rechaud) stellen und die Gäste auffordern, ständig zu rühren und zu geniessen.

## UNSER TIPP

Nach Belieben das Caquelon mit Knoblauch ausreiben oder für die „Starken“ mit Knoblauchzehen «verfeinern», ein Gläschen Kirsch oder Grappa beifügen und mit Muskat & Pfeffer würzen.

\* Das Engadiner-Fondue kann mit einer **beliebigen Flüssigkeit** angerührt werden! Zum Beispiel: Engadiner Bier, Weisswein, Prosecco oder für Kinder alkoholfreies Bier oder Saurer Most ohne Alkohol.



## PREPARAZIONE

Versare il contenuto (440 g / 880 g di miscela per fonduta = miscela secca di formaggio con maizena) in un caquelon, aggiungere 1,5 - 1,8 dl (440 g) / 3,0 - 3,6 dl (880 g) di liquido\* e un poco di succo di limone fresco. Sciogliere lentamente il formaggio con il liquido fino a quando la miscela non bolle. Mettere subito sul fornello da tavola (rechaud) e chiedere agli ospiti di continuare a mescolare e assaggiare. **Il nostro consiglio:** A piacere, strofinare il caquelon con uno spicchio d'aglio o „affinare“ con spicchi d'aglio per chi ama i sapori forti, aggiungere un bicchierino di kirsch o grappa e insaporire con noce moscata e pepe.

\* La fonduta engadinese può essere miscelata con il liquido preferito! Ad esempio: birra dell'Engadina, vino bianco, prosecco o per bambini birra analcolica o mosto acido senza alcool.

## PREPARATION

Pour the content of the bag (440 g / 880 g fondue mixture = dry cheese mixture with corn-flour) into a caquelon, along with 1.5 - 1.8 dl (440 g) / 3.0 - 3.6 dl (880 g) of liquid\* and a bit of fresh lemon juice. Melt the cheese slowly with the liquid until the mixture simmers. Immediately place it on the table flame (rechaud), ask the guests to stir constantly, and enjoy. **Our tip:** Rub the caquelon with garlic as you like or „refine“ it with garlic cloves to „strengthen“ it, add a glass of cherry or grappa, and season with nutmeg and pepper.

\* The Engadine fondue can be mixed with any liquid! For example, Engadine beer, white wine or prosecco, or for children: non-alcoholic beer or sour must without alcohol.

## PRÉPARATION

Verser le contenu du sachet (440 g / 880 g de mélange à fondue = mélange de fromage sec avec de la maizena) dans un caquelon, ajouter 1,5 - 1,8 dl (440 g) / 3,0 - 3,6 dl (880 g) de liquide\* et un peu de jus de citron frais. Faire fondre le fromage lentement avec le liquide jusqu'à ce que le mélange frémissse. Placer immédiatement à table sur la flamme (réchaud) et demander aux invités de remuer constamment et surtout de déguster. **Notre conseil:** Frotter le caquelon avec de l'ail selon vos envies ou affiner le mélange avec des gousses d'ail pour lui donner un goût plus «fort», ajouter un verre de kirsch ou de grappa et assaisonner avec de la muscade & du poivre.

\* La fondue engadinoise peut être préparée avec n'importe quel liquide! Par exemple: de la bière d'Engadine, du vin blanc, du prosecco ou pour les enfants, de la bière sans alcool ou du cidre sans alcool.

## 作り方

袋の内容物 (440g/880gのフォンデュ混合物=マイゼナチーズの乾燥混合物) を、1.5~1.8dl (440g) / 3.0~3.6dl (880g) のカクロンに入れる。液体\*とレモン汁を少々加えてください。煮詰まるまで、用意した液体でゆっくりとチーズを溶かしてください。すぐに卓上の火 (ヒーター) にかけて、常に攪拌して楽しんでいただくようゲストに頼みます。ヒント: 必要に応じてニンニクでカクロンをこすり、あるいはニンニクの „強度“ を«精製»したり、キルシュやグラッパのグラスを加えて、ナツメグ & コショウで味付けしてください。

\* エンガディンフォンデュはどんな液体とも混ぜることができます! 例えば、エンガディンのビール、白ワイン、ブロッコ、アルコールフリーのビールやサウラーモスト。