



Walliser Raclette AOP

Williams-Fondue

Walliser Brantwein aus Williamsbirnen AOP stammt zu 100% aus dem Wallis. Williamsbirnen und Brantwein aus Williamsbirnen verleihen dem mit Walliser Raclette AOP hergestellten Fondue einen besonderen Geschmack.

■ Zubereitung

1 Die Knoblauchzehe fein hacken und zusammen mit dem Walliser Weisswein Fendant in Caquelon geben. Erhitzen und geriebener Käse dazugeben.

2 Wein und Käse bei mittlerer Hitze schmelzen und zu einer homogenen Masse rühren, würzen.

3 Maisstärke im Brantwein auflösen und der Käsemasse beigegeben.

4 Noch ein wenig auf der heissen Herdplatte bei ständigem Rühren stehen lassen. Caquelon auf ein Tisch-Rechaud stellen.

5 Brotwürfel oder Stücke von Williamsbirnen in das Fondue eintauchen.

■ Zutaten für 4 Personen

- 800 g Walliser Raclette AOP, geräffelt
- 3 dl Walliser Weisswein Fendant
- Knoblauch (beliebig)
- 2 Teelöffel Maisstärke
- Pfeffer (beliebig)
- 1 kleines Glas Walliser Brantwein aus Williamsbirnen
- Brot, Williamsbirnen (beliebig)

■ Tipp

Den original Brantwein aus dem Wallis «Williamine» als kleinen, feinen Verdauer servieren.