

## Veganes Schweizer Fondue

<p><b>300g Cashewnüsse</b></p> <p><b>130ml Brottrunk (Rejuvelac)</b> <b>90g Kokosfett</b> <b>3EL Hefeflocken</b> <b>1TL Salz</b> <b>2 Knoblauchzehen</b> <b>240ml Weisswein</b></p> <p><b>2EL Maizena</b></p> <p><b>1TL Muskat</b> <b>1TL Pfeffer</b> <b>10ml Kirsch</b></p>	<p>3 bis 6h einweichen, danach abtropfen lassen.</p> <p>Den Brottrunk in einen Mixer geben und alle Zutaten durchmischen bis es fein ist. Ein starker Mixer ist hierbei von Vorteil. Ich benutze den Vitamix mit Stössel. Damit lässt sich die Masse wunderbar nach unten in die Klingen stossen. Man bekommt mit diesem Gerät ein wunderbar feines Ergebnis.</p> <p>Ein Fonduecaquelon mit einer Knoblauchzehe einreiben und die Cashew Masse einfüllen. Den Herd nicht zu stark erhitzen sonst berennt es an. Auch auf dem Rechaud nachher darauf achten, das die Hitze nicht zu hoch eingestellt ist.</p> <p>Das Maizena mit 60ml kaltem Wasser anrühren und begeben. Falls es zu fest eindickt kann man mit Wasser oder Weisswein verdünnen bis das Fondue sämig wird.</p> <p>Nun mit den Gewürzen und dem Kirsch abschmecken. Je nach Geschmack mehr oder weniger begeben.</p> <p>Wer nun noch möchte kann sich Knoblauchzehen rüsten und in Stücke schneiden um sie dem Fondue beizugeben während dem kochen.</p> <p>Wer mal was anderes als Brot zum Fondue ausprobieren möchte kann kleine Raclett Kartoffeln schwellen und diese ins Fondue tunken.</p> <p>Die Reste im Mixer mit etwas Pflanzenmilch aufgiessen durchmischen und dann hat man eine leckere Sosse über Teigwaren etc. So wird nichts der wertvollen Cashews verschwendet.</p> <p>Viel Freude an diesem Rezept wünscht Ihnen:</p> <p>Fränzi Kindler <a href="http://www.hexengarten13.com">www.hexengarten13.com</a> e-mail: <a href="mailto:info@hexengarten13.com">info@hexengarten13.com</a> od.: <a href="mailto:f.kindler@gmx.ch">f.kindler@gmx.ch</a></p>
--	---