Pilzfondue

Zutaten für 4 Personen

20 gr. Getrocknete Steinpilze
20 gr. Getrocknete Morcheln
400 gr. Greyerzer rezent
200 gr. Freiburger Vacherin
100 gr. Tilsiter
4 Tl Maizena
1 Bd Petersilie
1 Zwiebel
1 Essl. Butter
Pfeffer aus der Mühle
Pariser Brot in Würfel geschnitten

Zubereitung:
Pilze ca. 20 Minuten in 5 dl Wasser einweichen. In ein feines Sieb giessen.
Einweichwasser auffangen und durch einen Kaffeefilter ab sieben. Pilze unter fliessendem Wasser gut waschen. Käse grob reiben. Maizena mit 1 dl Pilzeinweichwasser anrühren. Petersilie und Zwiebeln fein hacken, in der Butter im Caquelon dünsten. Pilze beifügen und einige Minuten mit dünsten, mit dem restlichen Einweichwasser ablöschen. Käse beifügen und unter ständigem rühren schmelzen. Angerührtes Maizena beifügen. Fondue unter rühren sämig kochen. Mit Pfeffer ab schmecken.