

Zeitschrift: Nebelspalter : das Humor- und Satire-Magazin
Band: 95 (1969)
Heft: 48

Werbung

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Zum Apfelwein-Fondue braucht's

1½ Gläser Apfelwein für ins
Caquelon. (Das sehen Sie im Rezept.)
Und x Gläser für das Wohl der
Fondue-Freunde. (Das sehen Sie
während und nach dem Essen.
Aber sicher ist sicher. Ein Apfelwein-
Vorrat im Keller wirkt beruhigend.)

Apfelwein

Jedes Jahr ein guter Jahrgang

Das brauchen Sie für ein Apfelwein-Fondue
für 4 Personen:

½ Knoblauchzehe	4 gestrichene Teelöffel
400 g Greyerzer	Mehl oder Maizena
200 g Emmentaler	1 Gläschen Kirsch
3 dl Apfelwein	1 Prise Pfeffer oder
1 Teelöffel Zitronensaft	Muskat
1 Teelöffel Senf	

Und so wird es zubereitet:

Mit Knoblauchzehe Caquelon ausreiben. Den
Käse, den Zitronensaft, den Senf, das Mehl und
den Apfelwein ins Caquelon geben und bei
starker Hitze unter kräftigem Rühren aufkochen.
Dann den Kirsch, den Pfeffer (oder Muskat)
dazugeben und kurz aufkochen lassen. Mit jedem
gut an der Fonduegabel festgesteckten Brot
darin rühren.

