

Käse-Fondue – Zutaten für 4 bis 6 Personen*Käse:*

400 g Greyer

200 g Appenzeller

200 g Emmentaler

½ Schachtel Sahne-Schmelzkäse

2 Gläser Weißwein - Tafelwein

5 - 7 Knoblauchzehen (3 – 5 davon mit einer Knoblauchpresse zerquetscht)

~ Kirschwasser

~ Kartoffelstärke

Gewürze:

Pfeffer, Muskat, Paprika

In Würfel geschnittenes, dunkles Stangenbrot bzw. Baguette – 2 Stück

Käse-Fondue – Zubereitung

Käse reiben (besser gerieben einkaufen)

Wein und die geschälten Knoblauchzehen in einen Fondue-Topf geben und erwärmen.

Käse langsam dazugeben und unter ständigem Rühren (in einer liegenden Achtform) schmelzen – **ACHTUNG: auf keinen Fall kochen!** Die Temperatur sollte 68° C nicht übersteigen.

2 bis 3 gehäufte Teelöffel Kartoffelstärke mit einer angemessenen Menge (max. ¼ Tasse) Kirschwasser verrühren und in die geschmolzene Käsemasse einrühren und damit die Käsemasse andicken. Ggf. mit Wein wieder verdünnen bzw. mit in Kirschwasser aufgelöstem Kartoffelmehl verdicken.

Mit den Gewürzen abschmecken – zuletzt den Paprika dazugeben und gut verrühren.



Dazu ein Schälchen mit kleinen Gewürzgerurken auf dem Tisch.

Zum Verzehr: Brotstück auf eine Fonduegabel stecken und durch den Käse ziehen und Verzehren.

Wer sein Brotstück im Käse verliert, muss ein Kirschwasser „kippen“.

Wer eine kompl. Knoblauchzehe „fängt“ darf ein Kirschwasser „kippen“.

Dazu passen Weißwein, Glühwein, oder ein Fass Bier.

Guten Appetit und einen schönen Abend!