

Neuenburger Käsefondue

Eine lieb gewonnene Tradition bei der alljährlichen Frauen-Woche auf der winterlichen Insel Spiekeroog ist das Käsefondue.

Zutaten für 4 Personen:

1 Knoblauchzehe, geschält
300 ml sehr trockener Weißwein
400 g Gruyère, grob gerieben
200 g Emmentaler, grob gerieben
1 EL Zitronensaft
1 EL Kartoffelstärke
Pfeffer aus der Mühle
Paprika und geriebene Muskatnuss
1 - 2 Gläschen Kirschwasser

als Beilage:

800 g Stangenweißbrot, in Würfel geschnitten



Käse-Fondue – Zubereitung

Die Knoblauchzehe längs durchschneiden und mit der Schnittfläche den Fonduetopf ausreiben. 1/4 Liter Wein und Zitronensaft in den Fonduetopf geben und erhitzen. Den Käse nach und nach zufügen und in die Fonduemasse unter ständigem Rühren erwärmen (max. 68°C). Das Stärkemehl mit Kirschwasser verquirlen und die Käsecreme damit binden; ggf. mit Wein wieder verdünnen. Kräftig Pfeffer aus der Mühle zugeben und mit Muskatnuss würzen. Zuletzt Paprika zugeben. Das Fondue mit dem Kirschwasser aromatisieren. Den Topf auf den Rechaud mit mittlerer Flamme stellen. Weißbrotwürfel bereithalten und dazu reichen.

Dazu passen:

Neben einem leckeren, trockenen Weißwein auch ein herbes Pils noch eingelegte Gürkchen (Cornichons), Maiskölbchen und ähnliches. Richtig füllend wird das Fondue, wenn man auch noch Pellkartoffeln dazu reicht.

Guten Appetit und einen schönen Abend!

Quelle: <https://www.zypresseunterwegs.de/picknick/kochen-f%C3%BCr-freunde/k%C3%A4sefondue/>