

HEIMATKÜCHE

Käsefondue nach Schweizer Art



Rezept für ein Käsefondue nach Schweizer Art

- 1 Knoblauchzehe
 - 400 g Emmentaler
 - 400 g Greyerzer Käse
 - 350 ml Weißwein
 - 50 ml Kirschwasser
 - 1 EL Speisestärke
 - 1 Prise Salz
 - 1 Prise Pfeffer
 - 1 Prise Muskatnuss
1. Den Fondue-Topf mit der Knoblauchzehe ausreiben und mit dem gehobelten oder Streifen geschnittenen Käse auf der Herdplatte unter Rühren erwärmen, bis eine glatte Masse entsteht
 2. Speisestärke mit Kirschwasser vermischen, in die Käsemasse geben und einmal kurz aufkochen lassen
 3. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen
 4. Nun den Topf auf den Brenner setzen, dazu in Würfel geschnittenes Brot reichen