

Käsefondue

Schweiz (für 4 Personen)

Zutaten:

- 800g Fondue-Mischung
- 2 Knoblauchzehen
- Muskatpulver
- Pfeffer
- Maizena (Kartoffelstärke-Pulver)
- 4.5dl Weisswein
- 1 Schnapsglas Kirsch
- 800g Brot

Vorbereitung:

- Das Brot in ca. 3cm Würfel schneiden.
- Das Fondue-Caquelon mit 2 halbierten Knoblauchzehen kräftig einreiben. Die Zehen dann im Fondue drin lassen.
- 1 Teelöffel Maizena ins Schnapsglas geben und mit Kirsch auffüllen. Gut auflösen.

Zubereitung:

- Die Käsemischung ins Caquelon geben.
- 2 gehäufte Teelöffel Maizena sowie Pfeffer und Muskat darüberstreuen.
- Den Weisswein darüber leeren.
- Auf dem Herd erhitzen und immer gut rühren, bis alles flüssig ist und köchelt.
- Den Kirsch mit Maizena zugeben und noch 1 Minute köcheln.
- Sofort heiss auf dem Rechaud servieren.
- Wenn man's gerne kräftig hat, noch etwas Pfeffer aus der Mühle darüber geben.

Tipp:

- Ständig mit der Holzgabel rühren ist die halbe Miete beim Käsefondue!
- Variationen:
 - 400g gehackte Tomaten aus der Büchse am Schluss unterrühren
 - Einen Teil des Brotes durch gekochte kleine Kartoffeln ersetzen (Raclette-Kartoffeln)
 - Saures Gemüse (Essiggurken, Silberzwiebeln etc.) als Beilage

