



Tipps : Wenn der Käse sich trennt, einen EL Essig oder Zitronensaft und 1 EL Wein mit dem Schneebesen unterrühren. Sollte das Käsefondue zu dick sein, einfach noch etwas Wein unterrühren. Ist das Käsefondue zu dünn, geben Sie noch etwas Käse dazu.

Dazu passt auch: Apfel-, Birnen-, Ananas- oder Orangenstückchen



Käsefondue



Käsefondue

- Zutaten für 4 Personen:
- 800 g Brot (z.B. Ursli oder
- Baguette von der Eselsmühle)
- 200 g Raclette-Käse
- 200 g Greyerzer
- 200 g Vacherin
- 2 Knoblauchzehen
- 600 ml Weißwein (z.B. Cuveé d'Or
- von der Domaine de Vieux Chêne)
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser



von Margret

Zuerst das Brot in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Den Käse fein reiben bzw. den Vacherin in kleine Würfel schneiden. Mit einer Knoblauchzehe den Fonduetopf ausreiben. >> Den Wein in den Topf geben und langsam erhitzen. Dann den Käse dazugeben und unter ständigem Rühren langsam zum Schmelzen bringen. Das Fondue sollte nicht kochen, sondern nur wenig ziehen. >> Die Stärke mit dem Kirschwasser vermischen und dem Käsefondue unter ständigem Rühren beimischen. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und sofort auf das angezündete Rechaud oder einen Fonduekocher stellen. Umrühren und schmecken lassen!