

Käse Fondue spezial bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

400 gr vollreifer Greyerzer, 150 gr Appenzeller, 250 gr Emmentaler, 4 dl trockener spritziger Weißwein, 3 Knoblauchzehen, 3 Teelöffel Stärkemehl, 1 Kirschwasser, weisser Pfeffer, Muskat.

Die Vorbereitungen:

Die geraffelte (oder geriebene) Käsemischung, Wein, durchgepressten Knoblauch, Pfeffer und Muskat in einer Alupfanne auf dem Herd unter stetem Umrühren (immer die 8 drehen) langsam aufkochen, 3-4 Minuten weiterköcheln lassen.

Jetzt das im Kirschwasser aufgelöste Stärkemehl beifügen und unter Rühren weitere 2 Minuten kochen lassen. Das Fondue ist nun cremig gebunden.

Umschütten in das sehr gut vorgewärmte Fondue -Caquelon und auf dem Spirituskocher zu Tisch bringen.

Die Zubereitung:

Beim Eintauchen des grosswürfelig geschnittenen Brotes immer 2 -3 mal gut umrühren. So bleibt es gebunden und sämig bis zum letzten Bissen.

Als Beilagen eignen sich Perlzwiebeln, Cornichons, Mixed Pickles, Essiggurken und Birnenkompott.