



Schweizer Käsefondue

★★★★★

Fondue

Vorbereitung 30 min • **Kochen** 10 min • **Portionen** 4 Portionen •
Schwierigkeitsgrad Mittel • **Quelle** malteotten.de

ZUTATEN

- 2 Baguette(s), in Stücke geschnitten
- 300 g Gruyère, fein gerieben
- 300 g Emmentaler, Schweizer, fein gerieben
- 1 Knoblauchzehe(n), erst halbiert und dann durchgepresst
- 300 ml Wein, weiß
- 1 EL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser
- Pfeffer, weißer
- 1 Msp. Paprikapulver, edelsüß
- 1 Msp. Muskat, gerieben

ZUBEREITUNG

Den Fonduetopf mit der einen Hälfte des Knoblauchs ausreiben. Wein in den Topf gießen und bei kleiner Hitze langsam erwärmen. Ist der Wein heiß, den Käse portionsweise hineingeben und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Die andere Hälfte der Knoblauchzehe pressen und zum Käse geben. Die Speisestärke mit dem Kirschwasser verrühren, zum Käse geben und unter Rühren noch mal aufkochen lassen.

Die Flamme im Rechaud entzünden. Das Fondue mit Pfeffer, Paprika und Muskat würzen.

Baguettestücke auf Fonduegabeln spießen, in das Fondue eintauchen und genießen.