



Schweizer Käsefondue

Für 4 Personen
Arbeitszeit: 30 Minuten

Zutaten

300 g Greyerzer Käse	3 TL Speisestärke
300 g Vacherin	40 ml Kirschwasser
1 Knoblauchzehe	Pfeffer
1 festes Weißbrot oder Mischbrot (500-600 g)	frisch geriebene Muskatnuss
300 ml trockener säurebetonter Weißwein (z. B. Riesling)	

Zubereitung

Zunächst den Käse von der Rinde lösen und auf der Küchenreibe grob reiben. Danach die Knoblauchzehe schälen und halbieren. Schneiden Sie das Brot in mundgerechte Würfel.

Reiben Sie den Fonduetopf mit dem Knoblauch aus und gießen Sie den Weißwein hinein. Dann langsam auf dem Herd erhitzen.

Nach und nach fügen Sie nun den Käse hinzu. Unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Sobald der gesamte Käse geschmolzen ist, lassen Sie das Ganze leicht aufkochen.

Nun verrühren Sie die Speisestärke mit dem Kirschwasser und rühren Sie in die Käsemasse ein. Alles unter Rühren aufkochen lassen - bis die Masse gebunden ist. Abschließend noch mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Den Fonduetopf auf das Rechaud setzen und bei kleiner Flamme ganz leicht kochen lassen, so dass der Topfboden nicht beschlägt. Spießen Sie Brotwürfel auf die Fonduegabeln und tauchen Sie diese in die Käsemasse. Alternativ können Sie auch kleine Pellkartoffeln in das Fondue tauchen.