

Adventliches - Käsefondue

Kategorien: Käse, Fondue, Weihnachten

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Käse; Gouda/Emmentaler 50:50 oder Greyerzer
1	Ltr.	Weißwein
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Sossenbinder (hell)
20	ml	Kirschwasser Zitronensaft Muskat

Anleitung:

Man rechnet pro Person ca. 200-250 g Kaese. Den Kaese reiben. Den Topf mit dem Knoblauch austreichen. 1/2 l Wein erwärmen und den geriebenen Kaese hineingeben, unter Rühren auflösen. Die Kaesemasse kann ruhig klumpen.

Den Sossenbinder im Kirschwasser auflösen und dazugeben. Dabei wird die Masse glatt. Einen Zitronenspritzer hinzugeben und mit geriebenem Muskat und Pfeffer abschmecken. Mit restlichem Wein auf die richtige Konsistenz einstellen.

Als Beilage eignen sich Baguette, Champignons, Salate u. ae. , die dann in das Fondue getaucht werden.