

Appenzeller - Fondue

Kategorien: Käsegericht, Fondue, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

ZUTATEN

1		Knoblauchzehe
1/2	Ltr.	Herber Weisswein
300	Gramm	Emmentaler Kaese; Grob geraffelt
400	Gramm	Appenzeller Kaese; Grob geraffelt
3	Essl.	Staerkemehl
20	ml	Zwetschgenwasser
1	kg	Dunkles Bauernbrot; kross, Aber nicht zu dunkel

Anleitung:

Man kann von dem eine Kaese mehr und von dem anderen weniger Nehmen. Je hoeher der Anteil des Appenzellers, desto kraeftiger Schmeckt die Fondue ;-9 Wein in die Fonduekachel giessen und erwaermen. Knoblauchzehe Hineinpressen. Geraffelten Kaese nun nach und nach unter staendigem Ruehren mit einem Holzloeffel zugeben. Das Staerkemehl im Kirschwasser verruehren und zugeben, sobald der Kaesebrei zu kochen beginnt, weiter ruehren und noch einmal Aufkochen lassen. Die Fondue auf den Brenner stellen, diesen so regulieren, dass die Kaesemasse "laechelt", wie man in der Schweiz sagt, also gerade Koechelt. Das in Wuerfeln geschnittene Brot nimmt sich jeder auf seinen Teller und zieht es unter ruehren durch die Fondue.