

Fondue Neuchateloise - Neuenburger Fondue

Kategorien: Fondue, Käse, Wein, Kirschwasser

Zutaten für: 4 Portionen

400	Gramm	Greyerzer Kaese
200	Gramm	Emmentaler Kaese
3	Teel.	Staerkepuder
300	ml	Spritziger Weisswein
1	Teel.	Zitronensaft
20	ml	(50 ccm) Kirschwasser
1/2		Knoblauchzehe
1	Prise	Pfeffer
		Evtl. Muskat

Anleitung:

Den Fonduetopf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Dann den feingeriebenen Kaese mit Staerkemehl und Wein hineingeben, vermischen und unter staendigem Ruehren auf dem Rechaud erwaermen, bei starker Hitze aufkochen lassen. Mit Zitronensaft, Kirschwasser, Pfeffer und evtl. etwas Muskat wuerzen. Nicht vergessen, die Flamme nun entsprechend auf milde Hitze zu regulieren. Die Fonduemasse soll waehrend des ganzen Mahls nur leise vor sich hinkoecheln; immer wieder umruehren.