

# Käse - Fondue 1

Kategorien: Fondue, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

250	Gramm	Gruyere Kaese
250	Gramm	Emmentaler Kaese
1 1/2	Essl.	Staerkemehl
1/2	Ltr.	Trockener Weisswein
1		Knoblauchzehe
2	Essl.	Kirschwasser
		Muskat (sehr wenig nehmen)
		Salz
1		Meterbrot

## Anleitung:

Meterbrot in ca 3 cm grosse Stuecke schneiden. Beide Kaese grob reiben. In einer Schuessel mit der Staerke vermischen. Den Wien in einen ca. 2l fassenden Fonduetopf geben Knoblauchzehe dazugeben und bei starker Hitze aufkochen. Wein ca. 1 bis 2 Minuten kochen lassen , den Knoblauch herausnehmen und wegwerfen. Die Hitze soweit verringern bis der Wein gerade noch siedet. Jetzt den Kaese unter staendigem Ruehren hinzugeben jeweils ca. 4 El. , die geschmolzen seien muessen bis die naechste Portion kommt. Wenn der gesamte Kaese geschmolzen ist , gibt man Kirschwasser , Muskat und Salz dazu und schmeckt ab. Fonduetopf auf das Rechaud stellen und das Brot mit den Fonduegabeln durch die Kaesemasse ziehen.

Tip : Nach dem Essen unbedingt einen oder auch zwei gute Obstler trinken.