

## Käse - Fondue 2

Kategorien: Käsegericht

Zutaten für: 6 Portionen

*FUER 4-6 PERSONEN*

---

1		Knoblauchzehe
300	Gramm	Emmentaler
300	Gramm	Grayezer
1/2	Ltr.	Trockener Weisswein
		Staerkemehl (Mondamin)
		Salz
		Pfeffer
		Muskatnuss
2		Likoerglaeser Kirschwasser

### Anleitung:

Topf mit der Knoblauchzehe ausreiben. Kaese klein reiben, in dem Weisswein bei mittlerer Hitze unter Ruehren Zergehen lassen. Wenn der Kaese komplett aufgeloest ist (ACHTUNG! brennt gerne an), mit Dem Mondamin binden, den Gewuerzen und Kirschwasser abschmecken. Dazu zum Tunken Brotwuerfel, am besten aus frischem Baguettes. Flamme des Rechauds nur klein brennen lassen!

P.S.: Den Rest von dem Kirschwasser kann man zu dem Fondue trinken!