

## Käse - Fondue 3

Kategorien: Fondue

Zutaten für: 4 Portionen

### ZUTATEN

---

3		Knoblauchzehen; oder mehr
250	Gramm	Schweizer Emmentaler
500	Gramm	Greyerzer
4	Teel.	Kartoffelmehl
400	ml	Trockener Weisswein
1	Essl.	Zitronensaft
20	ml	Kirschwasser
1/2	Teel.	Muskatnuss
1	Teel.	Pfeffer; f.a.d.M.
1	kg	Stangenweissbrot; Baguette

### Anleitung:

Das Stangenweissbrot in 2cm dicke Scheiben schneiden, die dann noch geviertelt werden. Den Wein in die Fonduekachel giessen und erwärmen. Den grob Geraffelten Käse nach und nach langsam einstreuen, dabei mit einem Holzloeffel ständig rühren. Die geschälten Knoblauchzehen zwischendurch hineinpressen. Auch den Zitronensaft dazugeben. Wenn aller Käse eingerührt ist, mit Muskat und frisch gemahlenem Pfeffer würzen. Das Kartoffelmehl mit dem Kirschwasser verrühren. Die Fondue unter ständigem Rühren stark erhitzen und die Kirsch-Mehl-Mischung einrühren. Sobald die Fondue gebunden hat vom Herd nehmen und auf den angezündeten Rechaud stellen.