

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 erwaermen. Den grob Geraffelten Kaese nach und nach langsam einstreuen, dabei mit Einem Holzloeffel staendig ruehren. Die geschaelten Knoblauchzehen zwischendurch hineinpressen. Auch Den Zitronensaft dazugeben. Wenn aller Kaese eingeruehrt ist, mit Muskat und frisch gemahlenem Pfeffer wuerzen. Das Kartoffelmehl mit dem Kirschwasser Verruehren. Die Fondue unter staendigem Ruehren stark erhitzen und die Kirsch-Mehl-Mischung einruehren. Sobald die Fondue gebunden hat vom Herd nehmen und auf den Angezuehdeten Rechaud stellen.