

Käse - Fondue 4

Kategorien: Fondue, Käse

Zutaten für: 4 Portionen

1/2	Ltr.	Weißwein
3		Knoblauchzehen
1	kg	Käse (je 1/3 Gruyère, Schweizer Emmentaler, Mittelalter Gouda)Bis
1/4		Mehr
2	geh. TL	Stärke
3		Pinnchen Kirschwasser

Anleitung:

Weißwein mit den gepressten Knoblauchzehen aufkochen. Den Käse reiben, nach und nach dazugeben und schmelzen. Stärke im Kirschwasser verrühren und in die leicht kochende Käsemasse rühren.