

## Käse - Fondue mit Gemüse

Kategorien: Fondue, Käse, Gemüse, Land, Schweiz

Zutaten für: 4 Personen

1	kg	Verschiedene Gemüse (z.B. Rüebli, Stangensellerie, Fenchel, Blumenkohl und Broccoli usw.)
800	Gramm	Verschiedene schmelzbare Käse
	Einige	Knoblauchzehen (nach Belieben)
1 1/2	Essl.	Maizena; ca.
50	ml	Kirsch
1	Spritzer	Zitronensaft
400	ml	Weißwein
		Pfeffer, Paprika, Muskat

### Anleitung:

Die Gemüse rüsten, waschen und in so große Stücke schneiden, daß sie mit einer Fonduegabel aufgespießt werden können. Die Gemüse (je nach Sorte) in wenig Salzwasser einige Minuten vorkochen, so daß sie noch Biß haben, abtropfen lassen und auf einer Platte anrichten.

Für das Fondue den Knoblauch schälen, eine Zehe halbieren und damit das Caquelon ausreiben, dann die Knoblauchzehen in Scheibchen schneiden. Die verschiedenen schmelzbaren Käse separat raffeln. Sie nacheinander mit dem Knoblauch ins Caquelon geben und erhitzen. Den Wein zufügen und unter Rühren aufkochen lassen, den anderen Käse begeben und unter Rühren ebenfalls schmelzen lassen. Maizena mit dem Kirsch und dem Zitronensaft anrühren, zum Käse geben und alles unter starkem Rühren nochmals kurz kochen lassen.

Das Fondue abschmecken, sofort auf das Tisch-Réchaud stellen. Die Gemüsestückli werden anstelle von Brotwürfeli in den Käse getaucht.