

Käsefondue - Mildes

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 2 Portionen

250	Gramm	Emmentaler
250	Gramm	Gruyere
100	Gramm	Appenzeller
300	ml	Weisswein,trocken
30	ml	Kirschwasser
1		Knoblauchzehe, fein gehackt
1 1/2	Essl.	Speisestaerke

Anleitung:

Wein und Knoblauch erhitzen, geraspelten Kaese dazugeben und ruehren. Speisestaerke und Kirschwasser miteinander verruehren und unter den fluessigen Kaese geben, leicht weiterruehren bis sich die verschiedenen Kaesesorten vermischt haben. Das Verhaeltnis der einzelnen Kaesesorten kann bis zu je 1/3 nach Geschmack veraendert werden.