

Schweizer - Käse - Fondue 2

Kategorien: Sonstiges, Fondue

Zutaten für: 1 Keine Angabe

300	Gramm	Schweizer Emmentaler
300	Gramm	Greyerzer
0,3	Ltr.	Trockener Weißwein
1/2	Teel.	Stärkemehl
40	ml	Williamsbirne
		Pfeffer, Rosenpaprika
		Fein gehackte Knoblauchzehe
		Muskatnuß
		Dicke Weißbrotwürfel mit
		Kruste
		Mixed Pickles

Anleitung:

Käse raspeln. Weißwein in den Topf geben und langsam erwärmen, ohne daß er zum Kochen kommt. Anschließend den Käse dazugeben. Unter ständigem Rühren langsam erhitzen bis eine geschmeidige Creme entsteht. Stärkemehl mit Williamsbirne verrühren und das Fondue damit binden. Vom Herd nehmen, mit Gewürzen abschmecken. Auf einem Rechaud warm halten. Dazu dicke Weißbrotwürfel mit Kruste und Mixed Pickles.