

## Schweizer - Käse - Fondue 3

Kategorien: Fondue, Käse, Wein, Kirschwasser

Zutaten für: 4 Portionen

360	Gramm	Emmentaler Hartkaese
360	Gramm	Gruyere Hartkaese
80	Gramm	Sbrinz Extrahartkaese
375	ml	Weisswein; trocken, spritzig
1	Teel.	Frischer Zitronensaft
4	Teel.	Mondamin
10	ml	Kirschwasser 40%
1		Knoblauchzehe (od. mehr)
		Pfeffer
		Paprika
		Muskatnuss
		Brot; in Wuerfel geschnitten

### Anleitung:

(200 Gramm Kaese pro Person)

Das Caquelon wird mit einer (oder wenn sie es moechten mit mehreren) saftigen Knoblauchzehe(n) ausgerieben.

Jetzt kommt das Wichtigste: Der Kaese. Sie nehmen die Fondue-Spezialmischung wie oben pro Person 150-200 Gramm (fuer kraeftige Esser 200 Gramm). Den bereits geraffelten Kaese mit einem flachgestrichenen Teeloeffel voll Maizena pro Portion im Caquelon vermischen. (Also 4 Teeloeffel auf ca. 800 Gramm Kaese) .

Spritzigen, leicht sauren Weisswein dazugiessen. (Auf 800 Gramm Kaese 4 dl.) 1 Teeloeffel voll frischen Zitronensaft hinzufuegen. Er gibt dem Wein die noetige Saeure, so dass sich das Fondue saemig bindet. Bei guter Hitze und unter staendigem Umruehren aufkochen lassen. Das traditionelle halbe Glas Kirschwasser zugeben. Mit Pfeffer, Paprika und Muskatnuss wuerzen. Das Fondue ca. 3-4 Minuten unter stetem Ruehren weiterkochen lassen und sofort servieren. Bei jedem Eintauchen mit dem Brotwuerfel gut umruehren. Das Rechaud so einstellen, dass das Fondue waehrend des ganzen Essen leicht weiterkoechelt.