

Schweizer - Käse - Fondue 4

Kategorien: Käsegerichte, Fondue

Zutaten für: 1 Keine Angabe vorh.

200	Gramm	Emmentaler
400	Gramm	Greyerzer
1		Knoblauchzehe
4	Teel.	Speisestaerke
300	ml	Trockenem Weisswein
1	Teel.	Zitronensaft
20	ml	Kirschwasser
		Pfeffer
		Geriebene Muskatnuss

BEIGABE

Weissbrot oder helles
Graubrot
Gewuerzgurken
Essiggemuese

Anleitung:

Emmentaler, Greyerzer fein Wuerfeln oder grob raspeln Knoblauchzehe abziehen, halbieren, einen Fonduetopf damit ausreiben. Speisestaerke mit Weisswein anruehren, in dem Fonduetopf auf der Kochstelle zum Kochen bringen, nach und nach den Kaese und Zitronensaft hinzufuegen, unter staendigem, kraeftigem Ruehren koecheln lassen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Kirschwasser unterruehren, mit den Gewuerzen abschmecken, dann das Fondue auf dem Rechaud weiterkoecheln lassen. Beigabe: Weissbrot oder heller Graubrot, Gewuerzgurken, Essiggemuese.