



Schweizer Käsefondue

Zutaten

Für 4 bis 6 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 250 ml trockener Weißwein
- 1 TL Zitronensaft
- 250 g Greyerzer, gerieben
- 250 g Emmentaler, gerieben
- 2 EL Speisestärke
- 2 EL Kirschwasser
- weißer Pfeffer, frisch gemahlen
- Muskatnuss, frisch gerieben
- Weißbrotwürfel
- Graubrotwürfel, je nach Geschmack

Zubereitung

Den Knoblauch pellen, halbieren und den Fonduetopf damit ausreiben. Wein und Zitronensaft in den Topf gießen und langsam auf dem Herd erhitzen, bis die Flüssigkeit aufwallt. Die Hitze herunterschalten und nach und nach den Käse mit einem Holzlöffel einrühren. Dabei so lange erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist, immer wieder rühren.

In einer kleinen Schüssel die Speisestärke mit dem Kirschwasser anrühren und in die Käsesauce einrühren. Alles unter ständigem Rühren nochmal etwa 3 Minuten erhitzen, aber nicht kochen lassen. Die Sauce soll glatt und dickflüssig sein. Abschließend mit wenig Pfeffer und einer Prise Muskatnuss abschmecken und auf das heiße Rechaud stellen. Dazu die etwa 2 cm großen Brotwürfel reichen.

Weil ein Käsefondue schwer verdaulich ist, trinkt man in der Schweiz einen schwarzen Tee dazu!