

Benötigte Zutaten

400 g	Bergkäse
200 g	Premium Emmentaler
1 Zehe	Knoblauch
3/4 l	Weißwein trocken
2 EL	Maizena
4 EL	Kirschen
	Salz, Pfeffer
	Muskatnuss

Käsefondue-Variation

Wenn draußen Schnee liegt und die Familie um den Tisch sitzt, ist ein Käsefondue genau das Richtige. Würziger Bergkäse sorgt für Tiefe, Emmentaler macht die Masse cremig und lässt sie schön Fäden ziehen. Brot, Erdäpfel und Obst werden an langen Gabeln in den geschmolzenen Käse getaucht. So wird das Essen selbst zum gemeinsamen Erlebnis, besonders an Weihnachten und zu Silvester. Wer auf Alkohol verzichten möchte, findet unten eine Variante mit Milch und Buttermilch.

Anleitung

1. Streichen Sie den Fonduetopf mit halbierten Knoblauchzehen aus.

2. Stärkemehl mit Kirschschnaps verrühren.

3. Raspeln Sie den Käse grob auf einer Küchenreibe.

4. Dann mischen Sie den Käse mit dem Wein im Topf.

5. Unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen.

6. Sobald die Käsemischung aufkocht, Stärkemehl einrühren und das Fondue kurz aufkochen.

7. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und rasch zu Tisch bringen.

8. Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen (nicht kochen!).

9. Zeitweise immer wieder umrühren, damit das Fondue sämig bleibt.

Kochtipp:

10. Fleisch, Weißbrot, Baguette oder auch Trauben, Äpfel, Birnen usw. in Würfel schneiden und als Beilage zum Eintauchen servieren.

Kochtipp

Damit der Käse nicht klumpt, darf das Fondue nie zu stark kochen. Wird die Masse zu fest, hilft ein Schuss warmer Weißwein. Ist sie zu flüssig, wird etwas Maisstärke in wenig Wein aufgelöst und eingerührt.

Käsefondue ohne Alkohol

Statt Weißwein und Kirschwasser kommt Buttermilch in den Topf. Für 800 g Käse werden 1/2 l Buttermilch und 200 g Frischkäse gemeinsam erwärmt, dazu ein Spritzer Zitronensaft. Danach wird der geriebene Käse mit 1 TL Maisstärke portionsweise eingerührt und langsam geschmolzen. Mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Diese Variante eignet sich besonders, wenn Kinder mitessen.

Ein Rezept der:
AMA Marketing