



Käsefondue-Variation

mit Weißbrot oder Obst (Äpfel, Trauben,..)

Anleitung

Streichen Sie den Fonduepotf mit halbierten Knoblauchzehen aus. Stärkemehl mit Kirschnaps verrühren. Raspeln Sie den Käse grob auf einer Küchenreibe. Dann mischen Sie den Käse mit dem Wein im Topf. Unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen.

Sobald die Käsemischung aufkocht, Stärkemehl einrühren und das Fondue kurz aufkochen. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und rasch zu Tisch bringen.

Während des Essens auf einem Spirituskocher mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen (nicht kochen!). Zeitweise immer wieder umrühren, damit das Fondue sämig bleibt.

Kochtipps:

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

Benötigte Zutaten

400 g **Bergkäse**

200 g Emmentaler

1 Zehe Knoblauch

3/4 l Weißwein trocken

2 EL Maizena

4 EL Kirschen

Salz, Pfeffer

Muskatnuss



Ein Rezept der:

AMA Marketing