Käsefondeau

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 4 Personen:

500	g	Greyerzer
200	g	Bergkäse
1	ST	Knoblauchzehe
3/8	l	Weißwein (trocken)
2	EL	Maizena
4	EL	Kirschschnaps
		Salz, frisch gemahlener Pfeffer
		Muskatnuss

Brot: 2 Baguette

Herstellung:

1. Den Fonduetopf mit einer halbierten Knoblauchzehe ausstreichen.
2. Die Käse grob mit einer Küchenreibe raspeln, dann den Käse mit dem Wein in den Topf geben.
3. Unter ständigem Rühren auf kleiner Flamme erhitzen.
4. Stärke mit Kirschschnaps verrühren.
5. Sobald die Käsemischung aufkocht die Stärke einrühren und das Fondue kurz aufkochen.
6. Mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken und rasch zu Tisch bringen.
7. Während des Essens mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen (nicht kochen!!!). Zeitweise immer wieder umrühren, damit das Fondue sämig bleibt.