Käsefondue

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 2 Personen:

300	g	Greyerzer Käse
300	g	Vacherin (Emmentaler)
1	ST	Knoblauchzehe
300	ml	Riesling, säurereicher Wein
3	TL	Maizena
40	ml	Kirschwasser
		Pfeffer weiß – frisch gemahlen und Muskatnuss

1 Baguette oder mehr. . .

Herstellung:

1. Käse grob reiben, Knoblauch schälen bzw. halbieren, Brot in mundgerechte Würfel schneiden.
2. Fonduetopf mit Knoblauch ausreiben, Weißwein hinzugebe und auf dem Herd langsam erhitzen.
3. Nach und nach den Käse hinzufügen und unter ständigem Rühren jeweils schmelzen lassen. Sobald der gesamte Käse geschmolzen ist, alles ganz leicht aufkochen lassen.
4. Maizena mit Kirschschnaps vermengen und in die Käsemasse einrühren. Alles aufkochen lassen und weiterrühren, bis die Masse gebunden ist. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Fondue auf das Rechaud setzen und bei kleiner Flamme ganz leicht köcheln lassen.
6. Brotwürfel auf die Gabel stecken und durch die Käsemasse ziehen. . .
7. . . .und nit (nicht) ohne einem guaten (guten) Glaser(l) Wein genießen. . .
8. :-)

Andreas Virgolini Dipl. Diätkoch, Küchenmeister, Vegan – vegetarischer Koch a.S.