Käsefondue die II

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 4 Personen:

¼	l	Weißwein, trocken
1–2	ST	Knoblauchzehen
300	g	Gruyère AOP
300	g	Vacherin AOP
2	EL	Kirschwasser
		Salz, Pfeffer
		geriebene Muskatnuss
3	EL	Weißwein, trocken
1	EL	Maizena

Das Brot: 2 Baguette

Herstellung:

1. Knoblauch schälen und fein hacken. Le Gruyère und Vacherin (beides Schweizer Käsespezialitäten) entrinden und grob reiben.
2. Wein und Knoblauch im Fondue-Geschirr aufkochen lassen.
3. Käse nach und nach zufügen und unter ständigem Rühren schmelzen lassen. So lange weiterrühren, bis eine homogene Masse entsteht.
4. Fondue mit Kirschwasser, Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Stärke und Weißwein glattrühren, zum Fondue geben und unter weiterem Rühren andicken lassen. Fonduetopf auf ein Rechaud stellen.
5. Baguette in Stücke aufschneiden und mit einem gemischten Salat zum Fondue reichen.