

Käse-Fondue

Für 4 Personen

250 g Gruyère	125 g Bergkäse	125 g Raclette
1 1/2 EL Speisestärke	500 ml trockener Weißwein	1 Knoblauchzehe
2 EL Kirschwasser	Muskatnuss	Salz
Baguette		

Gruyère, Bergkäse und Raclette reiben und mit der Speisestärke vermischen. Den Weißwein in einen Fonduetopf gießen, die Knoblauchzehe zugeben und bei starker Hitze 1–2 Minuten kochen lassen. Die Knoblauchzehe entfernen. Die Hitze so weit reduzieren, bis der Wein nur noch siedet. Den Käse unter ständigem Rühren zugeben. Nicht zu viel Käse auf einmal zugeben, immer warten, bis er sich ganz aufgelöst hat. Wenn der gesamte Käse geschmolzen ist, das Kirschwasser zugeben und mit frisch geriebener Muskatnuss und Salz abschmecken.

Das Baguette in etwa 3 cm dicke Würfel schneiden. Die Brotwürfel auf die Fonduegabeln spießen und in die Käsemasse tauchen.

Christian Henze am 23. Februar 2018