



Käse-Fondue

Hauptgericht

ZUTATEN

Für das Fondue:
400 g Heinrichsthaler
Emmentaler Portion
175 ml trockener Weißwein
½ Löffel Speisestärke
1,5 EL Kirschwasser
eine Knoblauchzehe
weißer Pfeffer
Paprikapulver edelsüß und
Muskat zum Würzen

Zum Dippen:
ein Baguette
Würstchen
Gemüse (z.B. Brokkoli,
Champignons) oder
Früchte (z.B. Weintrauben,
Birnenstücke)

ZUBEREITUNGS- ZEIT

ca. 45 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Mittel

ZUBEREITUNG

Im ersten Schritt wird die Heinrichsthaler Emmentaler Portion fein gewürfelt oder geraspelt. Den Fondue-Topf mit der geschälten und halbierten Knoblauchzehe ausreiben. In einem kleinen Gefäß Kirschwasser und Speisestärke gut verrühren.

Nun den Wein in den Topf geben und bei kleiner Hitze langsam erwärmen. Wenn der Wein heiß ist, den Käse unter ständigem Rühren dazugeben und schmelzen lassen. Sobald eine glatte Masse entstanden ist, die andere Hälfte des Knoblauchs pressen und zum Heinrichsthaler Emmentaler geben. Danach auch die angerührte Speisestärke hinzugeben und alles noch einmal aufkochen lassen. Abschließend das Käsefondue mit Pfeffer, Paprika und Muskat würzen.

Baguette und weitere Zutaten zum Dippen in aufspießbare Stücke schneiden. Brokkoli in Salzwasser 2-3 Minuten blanchieren. Fondue-Topf auf ein Rechaud setzen und heiß halten. Fonduegabeln bereitlegen und schon kann es losgehen.

Hinweis: Sollte das Fondue klumpen, einfach etwas trockenen Weißwein oder ein paar Spritzer Zitrone hinzugeben.

*guten
appetit!*