

Rezept von Ute`s Chef:

## **Käsefondue**

für 4 Personen

### **Zutaten**

500 g Greyerzer, 200 g Appenzeller, 300 g Freiburger Vacherin (alternativ zu Appenzeller und Vacherin: Emmentaler), 0,1 l Riesling, 0,01 l Kirschwasser, 15 g Speisestärke, 1 Messerspitze Salz, 1 Messerspitze Pfeffer, 1 Messerspitze Muskat, 1 Messerspitze scharfer Paprika, 2 Knoblauchzehen, 2 Stangen Weißbrot



### **Zubereitung**

1. Knoblauch mit der Presse in den Topf pressen
2. Käse fein schneiden oder hobeln, nicht raspeln!
3. Wein und Käse in den Fonduepf geben und auf der Herdplatte vorsichtig, halbe Leistung, erhitzen
4. jetzt das Weißbrot würfeln, während dessen immer wieder die Käsemasse aufrühren
5. wenn die Masse sich verflüssigt hat, das Kirschwasser, die Stärke und Muskatnuß zugeben
6. mit Salz und Pfeffer abschmecken
7. jetzt auf dem Rechaud leicht am blubbern halten und essen

### **Zeitbedarf**

Vorbereitung ca. 30 Minuten

### **dazu paßt**

Feldsalat