

# Käsefondue

Das Original Rezept aus der Schweiz

300g Gryère (Greyerzer)  
300g Appenzeller  
300g Vacherin oder Emmentaler  
2cl Weisswein  
1cl Kirschwasser  
1-2 Knoblauchzehen zerdrückt  
Pfeffer, Muskat, Paprika edelsüß oder scharf oder  
eine Fondue-/Raclette-Gewürzmischung  
1 Weissbrot (Ciabatta, Ruchbrot o.ä.)

Den Käse entrinden und grob reiben. Mischung in einem Caquelon langsam erwärmen (ca. Stufe 4/5). Immer wieder umrühren, damit sich der Käse nicht anlegen kann.

Inzwischen Weissbrot grob würfeln.

Weisswein, Kirschwasser, Gewürze und die zerdrückten Knoblauchzehen dem Käse begeben und so lange rühren bis der Käse kleine Bläschen bildet. (Käse darf nicht mehr flockig sein).

Das Caquelon auf ein Rechaud (Stöfchen) am Tisch stellen. Flamme so einstellen, dass der Käse weiterhin Bläschen bildet.

Das Weissbrot wird jetzt auf spezielle Fonduegabeln gespiesst und in den Käse getaucht.

Wir wünschen guten Appetit!

