

# Kaesefondue

Aus der Steiermark

250g Emmentaler  
250g Raclettekäse  
100g Gorgonzola  
1 Prise Muskat, Salz und  
Pfeffer  
3 Knoblauchzehen  
1 EL Speisestärke  
4cl Schnaps  
400ml Weisswein

Im Fonduetopf den Weißwein mit dem fein geriebenen Käse bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen. Eine Knoblauchzehe hineinpresse, anschließend die Speisestärke und den Schnaps miteinander verquirlen und in das Fondue einrühren. Zum Schluß mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

Fonduetopf auf das Rechaud stellen. Dazu das in kleine Stücke geschnittene Baguette reichen.

Wir wünschen guten Appetit!

