

Kaesefondue

MIT CHESTER-KÄSE

600g Chester
75g Haselnüsse fein gemahlen
400ml kräftiger Weißwein
1 Knoblauchzehe
100ml Milch
1 EL Speisestärke
2 EL Butter
2-4cl Aprikosengeist
weißer Pfeffer

Den Käse grob raspeln. Knoblauch schälen und sehr fein hacken. Die Butter im Fonduetopf erhitzen. Dann Knoblauch und die Nüsse goldbraun rösten. (Darf nicht zu dunkel werden!)

Portionsweise die Milch, den Käse und den Wein einrühren. Den Käse langsam schmelzen lassen bis er sich verbindet.

Die Stärke mit dem Aprikosengeist anrühren und in die Käsemasse geben. Kurz aufkochen lassen und mit Pfeffer abschmecken.

Wir wünschen guten Appetit!

