

Kaesefondue

Ostschweiz

200g Appenzeller
200g Emmentaler
200 g Vacherin
1 Knoblauchzehe
¼ L trockener Apfelwein (Cidre)
1 TL Zitronensaft
2cl Kirsch
2 TL Maisstärke

Caquelon mit geschältem, halbierten Knoblauch ausreiben. Appenzeller und Emmentaler grob schneiden und mit dem Apfelwein und dem Zitronensaft hineingeben. Langsam aufkochen, damit der Käse gut schmilzt, anschliessend mit der in wenig Apfelwein aufgelösten Speisestärke binden. Ist das Fondue glattgerührt, den Vacherin raspeln und mit dem Kirsch begeben.

Wir wünschen guten Appetit!

