Rezept

Schweizer Käsefondue Moitié Moitié

Ein Rezept von Schweizer Käsefondue Moitié Moitié, am 29.04.2024

Zutaten

Käse

300 g	Greyerzer Käse
300 g	Vacherin

Gewürze

1	Knoblauchzehe
Etwas	Pfeffer
Etwas	frisch geriebene Muskatnuss

Außerdem

3 TL	Speisestärke
40 ml	Kirschwasser
300 ml	trockener säurebetonter Weißwein (z. B. Riesling)

Als Beilagen, siehe Tipps unten

(slebstgebackenes) Weißbrot	Pellkartoffeln
Cornichons	

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1135 kcal

Zubereitung

1. Greyerzer und Vacherin entrinden und auf der Küchenreibe grob reiben.

2. Knoblauch schälen und halbieren.

3. Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden.

4. Den Fonduetopf (Caquelon) mit dem Knoblauch ausreiben.

5. Weißwein in den Caquelon gießen und auf dem Herd langsam erhitzen.

6. Nach und nach den Käse hinzufügen und unter ständigem Rühren jeweils schmelzen lassen. Sobald der gesamte Käse geschmolzen ist, alles ganz leicht aufkochen lassen.

7. Speisestärke mit dem Kirschwasser verrühren und in die Käsemasse einrühren. Alles aufkochen lassen und weiter rühren, bis die Masse gebunden ist.

8. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

9. Das Fondue auf das Rechaud (Stövchen) setzen und bei kleiner Flamme ganz leicht kochen lassen.

10. Die Brotwürfel auf die Fonduegabeln spießen und durch die Käsemasse ziehen.

11. Zusätzlich kleine Pellkartoffeln in das Fondue tauchen und als Beilage Cornichons servieren.