

Rezept

Käsefondue

Ein Rezept von Käsefondue, am 09.06.2026

Zutaten

300 g Greyerzer	300 g Schweizer Emmentaler
500 g Brot (z. B. Weißbrot, Baguette oder/und Bauernbrot)	1 Knoblauchzehe (zum Ausreiben)
4 TL Speisestärke	400 ml Geflügel- oder Gemüsfond (Glas)
schwarzer Pfeffer	2 EL Zitronensaft
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Den Käse entrinden und reiben. Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe halbieren und den Fonduepf (Caquelon aus Keramik) – ersatzweise einen normalen Topf oder eine feuerfeste Glas- oder Keramikform – gut damit ausreiben.
2. Den Fond mit der Speisestärke verrühren, in den Topf gießen und langsam aufkochen. Nach und nach den Käse dazugeben und mit Bewegungen in Form einer Acht unterrühren. Köcheln, bis eine glatte Masse entstanden ist. Mit Zitronensaft, Pfeffer und Muskat abschmecken.
3. Das Käsefondue auf einem Rechaud zu Tisch bringen und bei schwacher Hitze heiß halten. Brotwürfel auf Fonduegabeln stecken und durch den Käse ziehen.