

Rezept

Käsefondue mit Emmentaler und Gruyere

Ein Rezept von Käsefondue mit Emmentaler und Gruyere, am 30.06.2026

Zutaten

1 Knoblauchzehe	225 g reifer Emmentaler, gerieben
225 g Gruyere-Käse, gerieben	1 EL Speisestärke
300 ml trockener Weißwein	1 TL Zitronensaft
1/4 TL Muskatnuss	1/2 TL schwarzer Pfeffer
1/2 TL Senf	1 Baguette

Außerdem

Mini-Cocottes von Le Creuset

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 - 8 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Dauer: mehr als 90 min

Zubereitung

1. Knoblauch leicht zerdrücken und damit die Innenseite der Mini-Cocottes einreiben.

2. Den geriebenen Käse in einer Schüssel mit der Speisestärke mischen. Anschließend Wein und Zitronensaft in einem Topf bei niedriger Hitze erwärmen.

3. Die Käsemischung portionsweise hinzufügen und unter ständigem Rühren komplett schmelzen lassen. Mit Muskatnuss, schwarzem Pfeffer und Senf würzen.

4. Das Baguette in Scheiben schneiden, das Käsefondue in die Mini-Cocottes gießen und mit dem Brot servieren.