

Rezept

Klassisches Käsefondue

Ein Rezept von Klassisches Käsefondue, am 25.04.2024

Zutaten

600 g Käse (z. B. 300 g Schweizer Emmentaler und 300 g Greyerzer oder jeweils 200 g Emmentaler, Greyerzer und Vacherin)	1 Knoblauchzehe
5-6 EL Kirschwasser	300 ml trockener Weißwein (z. B. Fendant)
Pfeffer	1 gehäufter EL Speisestärke
1-2 Spritzer frisch gepresster Zitronensaft	Salz
Fonduetopf (Caquelon) mit Rechaud	frisch geriebene Muskatnuss
	1 Weißbrot (ca. 500 g)
	Fonduegabeln

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1015 kcal

Zubereitung

1. Käse entrinden und auf einer Käsereibe fein reiben. Knoblauchzehe halbieren und den Fonduetopf (Caquelon) damit ausreiben. Weißwein hineingießen und auf dem Herd bei mittlerer Hitze heiß werden lassen. Den Käse dazugeben und bei kleiner bis mittlerer Hitze langsam schmelzen lassen, dabei ständig Rühren, damit sich Käse und Wein schön verbinden.
2. Die Käsesauce leicht zum Köcheln bringen. Stärke mit dem Kirschwasser verrühren und gründlich unter die Sauce mischen. Mit Salz, Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Käse bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. köcheln lassen, dabei stets gut umrühren, damit nichts anbrennt.
3. Das Brot in 3-4 cm große Würfel schneiden. Den Rechaud entzünden und den Fonduetopf daraufstellen. Jetzt kann sich jeder einen Brotwürfel auf eine Fonduegabel stecken und in den Käse tauchen. Wichtig: Immer wieder mit dem Brot über den Topfboden streichen, da der Käse dort gerne ansetzt.