

Rezept

# Schweizer Fondue-Sauce

Ein Rezept von Schweizer Fondue-Sauce, am 23.04.2024

## Zutaten

Salz	1	Knoblauchzehe
2 EL Weißwein (ersatzweise Gemüsebrühe)	50 g	geriebener Gruyère-Käse
50 g geriebener Raclette-Käse	4 EL	Sahne
1 TL Speisestärke	1 TL	Kirschwasser (ersatzweise Wasser)
frisch gemahlener Pfeffer		

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 265 kcal

## Zubereitung

1. Reichlich Salzwasser aufkochen lassen und die Nudeln darin nach Packungsangabe kochen. Für Spätzle aus dem Kühlregal nur das Wasser zum Kochen bringen.
2. Währenddessen den Knoblauch halbieren und einen Topf damit gründlich ausreiben. Den Wein im Topf aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Den Käse nach und nach hineingeben und langsam schmelzen lassen, dabei ständig rühren. Die Sahne dazugießen und nochmals aufkochen.
3. Die Speisestärke mit Kirschwasser glatt rühren und unter die Käsesauce rühren. Nochmals kurz aufkochen, bis die Sauce bindet und vorsichtig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Jetzt gegebenenfalls die Spätzle im Wasser nach Packungsangabe ziehen lassen. Nudeln oder Spätzle abgießen, gut abtropfen lassen und mit der Sauce servieren.