

Rezept

# Schweizer Käsefondue Moitié Moitié

Ein Rezept von Schweizer Käsefondue Moitié Moitié, am 15.05.2025

## 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

(selbstgebackenes) 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.