



Zutaten:

250 g Emmentaler, gerieben
 500 g Greyerzer, gerieben
 2 Knoblauchzehe(n)
 350 ml Weißwein
 20 g Stärkemehl
 5 TL Kirsche(n)
 Pfeffer, weiß
 Muskatnuss
 Paprika (edelsüß)
 2 bis 3 tr Weißtannen-Essenz
 800 g Bauernbrot



Boska Käsefondue-Set Pro



Kuhn Rikon Fondueteller Classic in schwarz



Microplane Vierkantreibe Specialty



Kuhn Rikon Käsefondue Set Suisse, 15-teilig



Kuhn Rikon Käsefondue Set Alpina, 9-teilig



Microplane XL-Grob-Reibe Gourmet



Rösle Spiralbesen



Stelton Brottasche groß in schwarz/sand

1

Den Knoblauch zerquetschen und damit den Fondue-Caquelon ausreiben.

2

Weißwein im Caquelon auf einer Herdplatte aufkochen und den geriebenen Käse unter ständigem Rühren dazugeben. Bei gleichmäßiger Hitze zu einer glatten Masse rühren.

3

Kirsch mit Stärkemehl verquirlen bis die Masse frei von Klumpen ist.

4

Das Kirschgemisch zur Käsemischung geben und damit binden. Mit Pfeffer, Musik und Paprika würzen.

5

Kurz vor dem Servieren das Fondue mit der Weißtannen-Essenz parfümieren.

6

Zum Anrichten das Caquelon auf das Rechaud stellen und die mundgerechten Brotwürfel in einem Brotkorb dazu servieren.

Damit sich Käse und Wein beim Käsefondue als homogene, sämige Masse vermischen, ist es wichtig, dass das Käsefondue regelmäßig mit einem hitzebeständigem Kochlöffel gerührt wird. Am besten nicht im Kreis, sondern in Form einer Acht.