

# Schweizer Käsefondue

## ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 2–3 Knoblauchzehen
- 400 g Freiburger Vacherin (Weichkäse)
- 400 g Gruyère (mild oder extra würzig)
- 1–1,5 EL Maisstärke
- 325 ml trockener Weißwein
- 4 cl Kirschwasser
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Salz – Pfeffer
- 1 Msp. Paprikapulver (mild oder scharf)
- 1 Msp. geriebene Muskatnuss

## ZUBEREITUNG

- 1:** Den Knoblauch schälen, halbieren und mit der Schnittfläche das Caquelon (Fonduetopf für Käse) ausreiben.
- 2:** Beide Käse grob reiben und zusammen mit der Stärke in den Fonduetopf geben. Die flüssigen Zutaten dazugießen. Alles langsam unter Rühren aufkochen und zum Schmelzen bringen.
- 3:** Das Fondue mit Salz, Pfeffer, Paprika und Muskatnuss abschmecken und sofort auf den Rechaud stellen. Zum Genießen das in Würfel geschnittene Fonduebrot auf die Fonduegabeln spießen und in den geschmolzenen Käse tunken.

Guten Appetit!

Foto: © EMF/Sarah Thor



## TIPP

„Chääs“-Regel: Moitié-moitié bedeutet so viel wie halb-halb. Verwenden Sie für traditionelle Käsefondues einen Teil würzige und einen Teil milde, cremige Käsesorten. Rechnen Sie pro Person mit ca. 200 g Käse und 200 g Fonduebrot. Ein Spritzer Zitronensaft macht das Fondue besonders cremig. Und probieren Sie unbedingt die am Topfboden gebildete Käsekruste!



## Rezepte aus dem Buch „Fondue & Raclette“

Über 80 raffinierte Rezepte mit Gemüse, Fleisch und Süßem  
Thor, Sarah · Verlag: emf · 160 Seiten