

Käsefondue

Für 4 Personen:

400g Emmentaler, 400g Greyzer Käse, 1TL Stärkemehl, 2cl Kirschwasser, 300-500ml trockener Weißwein, 1 Zehe Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskat

Zeitbedarf: ca. 1 Stunde, plus 4 Stunden Topf wässern

Den Steinguttopf ausreichend wässern (4 Stunden) und dann auf dem Herd erhitzen. Währenddessen den Käse mit der Reibe zerkleinern.

Den fein gehackten Knoblauch im Topf anschwitzen und mit etwas Weißwein ablöschen. Dann etwa die Hälfte des Weißweins in den Topf geben und erhitzen (nicht kochen).

Nach und nach den Käse hinzugeben und unter Rühren schmelzen und auflösen.

Zum Schluss das Stärkemehl in Kirschwasser auflösen (oder in einem Schnapsglas kaltem Wasser) und langsam einrühren, den Rest Wein hinzugeben und mit Salz und Muskat abschmecken und großzügig pfeffern.

Das Schmelzen für diese Menge dauert ca. 30 Minuten.