



Unser heutiges Rezept für Sie

Käsefondue

Mit Emmentaler und Comté Käse.

Zutatenliste

- 1 EL Butter
- 1 Knoblauchzehe
- 300 g Emmentaler und Comté Käse
- ½ Schlagobers
- 4 Eigelb
- 20 ml Kirschwasser
- 0,5 kg Baguette (Brot)
- 1 Prise Salz
- 1 Msp Muskatnuss, gerieben
- 1 Prise Pfeffer
- 250 g Gruyère, fein gerieben
- 1 Schuss Weißwein

Zubereitung:

1. Den Käsefonduetopf auf der Herdplatte erwärmen und die Butter darin schmelzen.
2. Knoblauchzehe mit Salz zerdrücken und zur Butter rühren in den heißen Topf einrühren - ebenso den Pfeffer und Muskat.
3. Emmentaler und/oder Comté Käse sowie den Gruyère raspeln und unter ständigem Rühren ebenfalls dazu geben.
4. Obers mit 4 Eigelb verquirlen etwas salzen und unter den Käse rühren - Herdplatte dabei etwas zurückschalten damit es nicht zu schnell aufkocht.
5. Unter ständigem Rühren alles zum Kochen bringen, 5 Minuten köcheln lassen, bis sich der Käse aufgelöst hat.
6. Das Kirschwasser und einen Schuss Weißwein dazu geben und nochmals mit frisch gemahlenem Pfeffer und Muskat abschmecken. Den Fonduetopf von der Herdplatte nehmen, auf den Rechaud stellen und weiter köcheln lassen.
7. Zum Essen die in Würfeln geschnittenen Brotwürfel (oder Baguette Stücke) aufspießen und in das Fondue tauchen, darin herumrühren, kurz auf dem Teller abkühlen lassen und genießen.