

Rezepte

Original Schweizer Käsefondue "Matterhorn-Art"

Zutaten (4 Personen)

- 600 ml trockener Weißwein (z.B. Chasselas)
- 250 g Gruyère
- 250 g Emmentaler
- 250 g Appenzeller
- 250 g Raclettekäse
- etwas Stärke
- 2 cl Kirschwasser
- 2 Knoblauchzehen, halbiert
- gewürfeltes Brot

Zubereitung

Den Fonduetopf mit den Knoblauchzehen ausreiben. Den Käse möglichst fein reiben und gut vermischen. Die Käsemischung gemeinsam mit dem Weißwein im Fonduetopf erhitzen. Die Stärke mit dem Kirschwasser anrühren und langsam in die kochende Käsemasse einrühren, bis eine sämige und homogene Masse entsteht. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.