



Gesamtzeit: 15 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Käse-Fondue

Käse-Fondue

250 g Beaufort

250 g Comté

250 g Emmentaler

150 ml Weißwein, trocken

150 ml Wasser

1 Knoblauchzehe

1 Teelöffel Speisestärke

1 cl Kirschwasser

1 Prise(n) Muskat

1 Prise(n) Pfeffer

1 Stange(n) Baguette

Nach Belieben Weintrauben

Käse-Fondue

1. Knoblauchzehe etwas andrücken, halbieren und den Fonduetopf damit gut ausreiben.

Geriebenen Käse mit Weißwein und Speisestärke in den Topf geben und langsam unter ständigen Rühren erhitzen.

Dann Kirschwasser dazugeben und nach Belieben mit etwas Muskat und Pfeffer würzen.

Käsefondue mit Brot und Weintrauben genießen.