

# Rezeptidee

## Käsefondue



### Zutaten Für 4 Portionen

- 1 Knoblauchzehe
- 225 g Vacherin
- 225 g Gruyère
- 225 ml trockener Weißwein (z. B. Alnatura Edition Sauvignon Blanc)
- 1/3 TL Alnatura Schwarzer Pfeffer gemahlen
- Alnatura Muskatnüsse ganz
- 15 g Alnatura Speisestärke
- 1 EL Kirschwasser

**Tipp:** Für eine Variante ohne Alkohol den Wein durch möglichst sauren Apfelsaft ersetzen. Statt Kirschwasser Zitronensaft zugeben. Käsefondue schmeckt nicht nur mit (Weiß-)Brot, sondern auch mit gekochten Kartoffeln, Apfel- oder Birnenstücken. zusätzlich mit Rosmarin, Chili oder Pfeffer gewürzt werden.

### Zubereitung Zubereitungszeit 10 Min. + 15 Min. Kochzeit

Knoblauch schälen und halbieren. Käse auf einer Reibe grob raspeln. Fonduepfopf mit den Knoblauchhälften gründlich einreiben. Weißwein hineingeben und auf dem Herd aufkochen. Geriebenen Käse dazugeben und so lange rühren, bis er ganz geschmolzen ist. Pfeffer hinzugeben und 3 Prisen Muskatnuss dazureiben. Stärke mit dem Kirschwasser anrühren und in die Käsemasse einrühren. Topf auf einem Rechaud warm halten, Baguettewürfel auf Fonduegabeln spießen, in den Käse tauchen und genießen. Fondue immer wieder umrühren, damit der Käse nicht am Boden anbrennt.