



Champagner Fondue

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " } });
```

Für den besonderen, festlichen Anlass

Zutaten

- 300 g milder Greyerzer
- 200 g reifer Greyerzer
- 300 g Vacherin
- 500 ml trockener, rosa Champagner
- 100 ml Whisky
- 4 Tl Zitronensaft
- 1 Knoblauchzehe
- 4 Tl Speisestärke, z. B. Maizena
- Wenig Salz, Rosenpaprika, etwas geriebene Muskatnuss nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Die Fondue Pfanne (Am besten ein Keramik - Caquelon mit dickem Boden) mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben, ohne zu pressen.

Schritt2

Den Champagner erhitzen, kurz vor dem Kochen, den Käse dazu geben. Sofort rühren, nach ca. 5 min. hat sich der Käse aufgelöst; dabei immer wieder rühren, rühren.

Schritt3

Die Speisestärke mit etwas Whisky glatt rühren, dazu geben und etwas "ausgaren" lassen.

Schritt4

Mit Zitronensaft, Pfeffer, Muskat und Paprika abschmecken, den restlichen Whisky dazu geben.

Schritt5

Wenn die gewünschte Konsistenz erreicht ist auf ein Rechaud setzen, und weiter leise köcheln lassen.

Schritt6

Dazu knusprige Weißbrotwürfel zum Tunken reichen.

Tags: champagner, fondue

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/champagner-fondue/>