

Käsefondue



- **Küche:** Französisch, Schweizerisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 4m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '14', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '4m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Das Käsefondue, das Schweizer Nationalgericht und Klassiker der Alpen - Küche wird dort vorwiegend in der kalten Jahreszeit in geselliger Runde verzehrt. Die genaue Herkunft des Fondue ist unklar, sowohl die Schweiz als auch das französische Savoyen erheben Anspruch auf den Ursprung.

Die Käsemischung, teilweise aus mehreren Käsesorten, Weißwein, Kirschwasser und Speisestärke

zur Bindung, wird bei Tisch in einem feuerfesten Keramiktopf auf einem Rechaud erhitzt und geschmolzen und mit Gewürzen und Kräutern aromatisiert.

Dann werden auch z. B. Pilze, Zucchini, in Stücken, Pfefferschoten, Weißbrot oder Pellkartoffelstückchen auf langen Gabeln in den flüssigen Käse getunkt und überzogen.

Ursprünglich wurden keine Beilagen dazu gereicht, heute gibt man häufig verschiedene Dips und Sauergemüse wie: Gurken, Silberzwiebeln, Cornichons und Mixed Pickles dazu.

Zutaten

- 300 g grob gehobelter Greyerzer
- 300 g grob gehobelter Appenzeller oder Emmentaler
- 300 ml trockener Weißwein
- ½ Knoblauchzehe
- 5 - 6 El Kirschwasser mit 3 Tl Speisestärke verrührt
- Pfeffer aus der Mühle,
- Etwas geriebene Muskatnuss

Zubereitungsart

Schritt1

Zunächst den Fonduetopf mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Wein in einem Topf erhitzen und beide Käsesorten einstreuen, schmelzen lassen, kurz aufkochen.

Schritt2

Die Speisestärke mit dem Kirschwasser glatt verrühren, unter die Käsemasse ziehen. Ca. 5 min. leise köcheln lassen, das Rühren nicht vergessen. Pfeffer und mit einem Strich Muskatnuss würzen, ins Rechaud füllen, warm halten. (Wenn die Käsemasse zu dickflüssig werden sollte, etwas Weißwein dazu geben)

Rezeptart: Fingerfood, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

Zutaten: Käse, Weißwein

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/kaesefondue-fondue-au-fromage/>