



Schweizer Käse Fondue

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

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

Fondues gibt es in Hülle und Fülle; hier das Schweizer Original

Zutaten

- 250 g Gryere
- 250 g Emmentaler
- (Geht auch mit Sbrinz, Appenzeller oder Vacherin)
- 3 cl trockener Weißwein
- 2 cl Kirschwasser
- 1 El Speisestärke
- 1 geschälte Knoblauchzehe
- Pfeffer, ev. Paprika nach Geschmack

Zubereitungsart

Schritt1

Der Fondue Ansatz:

Schritt2

Ein Fondue Topf oder ein passendes Sautoire mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben, darin den Weißwein und das Kirschwasser erhitzen. Den Käse mit einer Küchenreibe grob in den Wein hobeln und langsam aufkochen lassen.

Schritt3

1 El Speisestärke mit etwas Wein anrühren und zur Käse - Weißweinemischung geben;.

Schritt4

Kurz aufstoßen lassen, sämig abbinden, ev. mit frisch gemahlenem Pfeffer oder / und Rosenpaprika nachschmecken.

Schritt5

Anrichtevorschlag:

Schritt6

Dazu gehört ein herzhaft, knuspriges Brot in großen Würfeln wie z. B.: Baguette, Nussbrot, helles Bauernbrot, Olivenbrot, Ciabatta o. Ä.

Schritt7

Unverzichtbar ist ein trockener Weißwein.

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