



Käsefondue Grundrezept

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit
30min



Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gruyere am Stück	200 g
Emmentaler am Stück	250 g
Appenzeller	200 g
Speisestärke	1 TL
Kirschwasser	1 EL
Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Baguette	2 St.
Weißwein, trocken	300 ml
Pfeffer, schwarz gemahlen	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, grobe Reibe

1. Gruyère, Emmentaler und Appenzeller grob reiben. In einer Schüssel Stärke mit Kirschwasser verrühren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Knoblauch halbieren. Baguette in Würfel schneiden.
2. Einen Topf oder Fondue-Topf mit Knoblauch ausreiben. Auf kleiner bis mittlerer Stufe erhitzen, Wein mit Käse darin schmelzen. Kirschwasser-Stärke in den geschmolzenen Käse rühren und leicht köcheln lassen. So lange rühren, bis eine cremige Konsistenz entsteht.
3. Käsefondue mit Pfeffer, Muskat und Zitronensaft abschmecken. Topf über einem Stövchen oder Teelicht warm halten. Käsefondue mit Brot servieren.

Guten Appetit!

Tipp: Gemüse wie Staudensellerie, Essiggurken oder Karotten passen auch sehr gut zu dem Käsefondue.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	915 kcal
Kohlenhydrate	45 g
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	3 g
Fette	52 g