



Käsefondue mit Senf

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Gruyere am Stück	200 g
Emmentaler am Stück	250 g
Raclette-Käse	200 g
Speisestärke	1 TL
Kirschwasser	1 EL
Zitronen	1 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Weißwein, trocken	100 ml
Weintrauben, dunkel	150 g
Weintrauben, hell	150 g
Baguette	2 St.
Senf	1 EL
Süßer Senf	2 EL
Pfeffer, schwarz	
Muskatnuss, gemahlen	

Zubereitung

 Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, grobe Reibe

1. Gruyère, Emmentaler und Raclette-Käse grob reiben. In einer Schüssel Stärke mit Kirschwasser verrühren. Zitrone halbieren und Saft auspressen. Knoblauch halbieren. Trauben waschen. Brot 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 und Senf 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 Trauben und Brot servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	910 kcal		
Kohlenhydrate	60 g	Ballaststoffe	4 g
Eiweiß	51 g	Fette	50 g