

## Käsefondue mit Senf

Zeit gesamt
30min



Zubereitungszeit 30min





## Zutaten

für 4 Portionen

101 11 0101011011	
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 gemahle	en

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
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	50 g