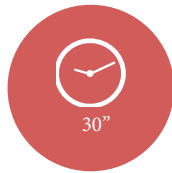
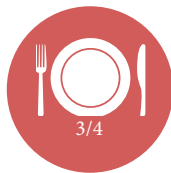




KÄSEFONDUE



ZUTATEN:

200 g	Le Gruyere
200 g	Emmentaler
100 g	Romadur
300 ml	trockener Weißwein
20 ml	Kirschwasser
2 Zweige	Thymian
1	Lorbeerblatt
1	Knoblauchzehe
1	Nelke
etwas	Zitronenschale
1 EL	Speisestärke
etwas	Salz, Pfeffer und Muskat

ZUBEREITUNG:

Der Caquelon (Keramiktopf für das Käsefondue) wird erhitzt. Darin reibst Du die Knoblauchzehe ein. Nun gibst Du den Weißwein, das Kirschwasser, das Lorbeerblatt, den Thymian, die Nelke sowie etwas Zitronenschale hinzu und presst den restlichen Knoblauch mit hinein.

Dies wird alles einmal aufgekocht. In der Zwischenzeit reibst Du den Le Gruyere und den Emmentaler und vermischst ihn dann mit der Speisestärke.

Sobald alles aufgekocht ist, nimmst Du die festen Bestandteile aus dem Caquelon wieder heraus und gibst nach und nach den Käse dazu. Den Romadur schneidest Du dann auch in kleine Stücke und mischst ihn auch mit unter. Sobald der Käse flüssig ist, würzt Du alles noch mit Salz, Pfeffer und Muskat ab.

Zum dippen nimmt man traditionell kleine Brotstücke. Es schmecken aber auch viele andere kleine Sachen eingetunkt, wie Champignons, Silberzwiebeln...

hier gehts zum Video



Instagram

