

# Käse-Fondue-Variationen

Ein tolles Rezept zum Verwöhnen: Mit den Käse-Fondue-Variationen kommt keine Langeweile auf.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 30 min

**Gesamtzeit:** 50 min



## Zutaten

500 g	Bergbaron
300 g	Bergkäse
1 Stk.	<a href="#">Knoblauchzehe</a>
0.5 l	Weißwein
2 EL	Maisstärke
4 EL	Kirschschnaps
1 kg	<a href="#">Weißbrot</a>
1 Prise	<a href="#">Salz</a>
1 Prise	<a href="#">Pfeffer</a>
1 Prise	Muskatnuss

## Zubereitung

1. Für **Käse-Fondue-Variationen** den Fonduetopf zuerst mit halbierten Knoblauchzehen austreichen. Den Käse grob reiben, das Stärkemehl mit Kirschschnaps verrühren.
2. Wein und Käse in den Fonduetopf geben und gut vermischen. Wenn die Käsemischung aufkocht, das Stärkemehl einrühren und erneut kurz aufkochen. Salzen, pfeffern und mit geriebener Muskatnuss würzen.
3. Auf den Tisch stellen und dort auf einem Spirituskocher leicht köcheln lassen – ein Aufkochen jedoch vermeiden. Damit das Käse Fondue schön sämig bleibt und nicht anbackt, regelmäßig umrühren.
4. Je nach Geschmack variieren: Emmentaler statt Bergkäse verwenden oder Most statt Wein verwenden.

## **Tipp**

Käse-Fondue-Variationen mit verschiedenen Brotsorten servieren.