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.	Knoblauchzehe
0.5 l	Weißwein
2 EL	Maisstärke
4 EL	Kirschschnaps
1 kg	Weißbrot
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Muskatnuss

Zubereitung

1. Für **Käse-Fondue-Variationen** den Fonduetopf zuerst mit halbierten Knoblauchzehen ausstreichen. 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.