Käsefondue

Ob Familie oder Gäste, beim Käsefondue sitzt man lange gemütlich zusammen. Für das Rezept eignen sich viele Käsesorten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 50 min

Zutaten

0.5 kg	Baguette
1 EL	Butter
4 Stk.	Eigelb
350 g	Emmentaler
20 ml	Kirschwasser
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Salz
0.5 l	Schlagobers

Zubereitung

1. Das **Käsefondue** ist nicht nur im Winter sehr beliebt. Hierfür zuerst im Fonduetopf die Butter schmelzen lassen. Nun mit dem Salz die Knoblauchzehe zerdrücken und in die geschmolzene Butter einrühren.

2. Anschließend Comté und Emmentaler reiben und zu der Butter/Knoblauch Mischung geben. Dabei ständig rühren. Jetzt Eigelb mit dem Obers vermengen, ein bisschen Salz hinzufügen und ebenfalls in den Topf füllen. Die Mischung für ca. 5 Minuten solange kochen lassen, bis sich der Käse vollständig aufgelöst hat. Dann ein kleines Gläschen Kirschwasser dazugeben und je nach Geschmack mit Muskat und Pfeffer würzen.

3. Das Baguette (oder Brot) in kleine Würfel schneiden und auf die Fonduegabeln spießen, in den Fonduetopf stellen, kurz umrühren, herausnehmen, etwas abkühlen lassen und noch im warmen Zustand genießen.

Tipp

Als Beilage zum Käsefondue eignen sich Salami und Gurken sehr gut.