Schweizer Käsefondue

Das original Schweizer Käsefondue wird mit drei Käsesorten zubereitet. Das deftige Rezept schmeckt wunderbar und ist ideal für eine gesellige Runde.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 Stk.	Knoblauchzehe
200 g	Emmentaler
200 g	Appenzeller
200 g	Greyerzer
200 ml	Weißwein (trocken)
1 EL	Kartoffelstärke
1 TL	Zitronensaft (frisch gepresst)
1 Prise	Muskat (frisch gerieben)
	Pfeffer (aus der Mühle)
	Weißbrot

Zubereitung

1. Für das **Schweizer Käsefondue** den Käse in grobe Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen und in zwei Hälften schneiden. Den Fonduetopf mit der Schnittfläche des Knoblauchs einreiben.

2. Den Käse in den Topf geben und unter ständigem Rühren mit dem Wein erhitzen. Das Kartoffelmehl mit etwas Wasser anrühren und nur soviel zum Käsefondue geben bis eine schöne cremige Konsistenz entsteht. Mit Pfeffer aus der Mühle und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Das Weißbrot in Würfel schneiden und heiß servieren.

Tipp

Je nach Belieben verschiedene Brote wie Baguette, Ciabatta, würzige Weißbrote oder aber einfach auch getoastete Brotscheiben reichen. Das Schweizer Käsefondue kann man noch mit einem Schuss Kirschwasser oder Grappa verfeinern.