

Käsefondue für Vier - Der Schweizer Klassiker für erste kühle Herbstabende



einfach



Herbst - Winter



30 Minuten



vegetarisch

Zutaten

400 g Gruyère, 400 g Vacherin, 300 ml Silvaner, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Speisestärke, 1 Prise Muskatnuss, Salz & Pfeffer, 2 EL Kirschwasser (optional). Zum Tunken: 600 g Brot z. B. Baguette Auch Pilze, Kartoffeln oder Gewürzgurken passen gut.

Zubereitung

Dazu reibst du zuerst den Topf mit einer aufgeschnittenen Knoblauchzehe aus. Wenn du keinen klassischen Caquelons hast, geht ebenfalls ein gusseiserner Topf und notfalls auch ein Metalltopf.

Stelle den Topf auf den Herd, aber lasse ihn noch ausgeschaltet. Gib dann den Silvaner in den Topf und rühre die Stärke so lange ein, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind. Dann reibe den Gruyère fein und schneide den Vacherin klein. Nun den Herd einschalten und den Wein ganz leicht erwärmen (ca. 50°C). Anschließend gibst du den Käse hinzu und rührst so lange bis er komplett geschmolzen ist. Verwende dazu am besten einen Holzlöffel. Dann noch mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und optional den Kirsch mit einrühren. Jetzt nur noch das Brot in mundgerechte Stücke schneiden und dann genießen.