

# Klassisches Käsefondue

---

*Zutaten (4 Personen ca. 600g-800g Käse):*

*Käse, gerieben (Gruyere, Raclettekäse, Oberseekäse oder auch Blaukulturkäse als Verfeinerung)*

*1 Knoblauchzehe*

*300ml trockener Weißwein*

*2TL Speisestärke*

*40ml Kirschwasser*

*1TL Zitronensaft*

*frisch gemahlener Pfeffer*

## **Zubereitung:**

*Zunächst den Topf mit der zuvor halbierten Knoblauchzehe einreiben. Den Wein hinzugeben und erwärmen. Eine Hälfte des geriebenen Käses (zuerst den härteren Teil) hinzugeben und unter Rühren erhitzen. Wenn der Käse fast aufgelöst ist, den weicheren Käse zugeben. Kirschwasser, Stärke und Zitronensaft vermengen und zum Binden hinzugeben und verrühren bis eine gleichmäßige Konsistenz erreicht ist. Mit Pfeffer abschmecken.*

*Noch ein Tipp: Käsefondue darf nicht zu dünn werden. Bei Bedarf ein wenig Speisestärke zum eindicken hinzugeben. Als Beilage passt was schmeckt, verschiedene Brotsorten sollten aber auf jeden Fall dabei sein.*

---