



Käsefondue



Zutaten

- 800 g geriebener Gouda Natur
- 1 Knoblauchzehe, halbiert
- 400 ml trockener Weißwein
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 Esslöffel Speisestärke
- 2 Esslöffel Kirschwasser
- Verschiedene Brotsorten (Stangenbrot, Weizenvollkornbrot, Nussbrot)

Bereidingswijze

Die Fonduepfanne mit der halben Knoblauchzehe einreiben. Den Weißwein erhitzen, nicht kochen. Das Stangenbrot schneiden und mit dem Fonduechaud auf den Tisch stellen. Während dem Rühren nach und nach den geriebenen Käse in den erhitzten Wein geben, damit dieser gut schmilzt. Nach Geschmack frisch gemahlene Pfeffer hinzufügen. Speisestärke mit Kirschwasser vermischen und zum geschmolzenen Käse geben. Gut durchrühren und das Fondue, nachdem es gut gebunden ist, in die vorgewärmte Fonduepfanne geben. Brotstückchen in das Käsefondue tunken und genießen.

Tipps: Etwas würziger wird das Fondue, wenn man den Gouda Natur durch Gouda Pfefferkäse ersetzt oder 1 TL Senf, etwas gemahlene Muskatnuss oder Paprikapulver dazugibt.

Außer Brot kann man auch Obst oder Gemüse zum Tunken nehmen: Kirschtomaten, Broccoli-Röschen, Oliven, kleine Kartoffeln, Karotten, Champignons, Birne oder Ananas.