

Käse-Fondue

Zutaten für 4 Personen

- 200 g Gruyère
- 200 g Schweizer Emmentaler
- 200 g Appenzeller
- 200 g Freiburger Vacherin
- 350 ml trockener Weißwein
- 1 große Knoblauchzehe
- 4 TL Speisestärke
- einige Zentiliter Schwarzwälder Kirschwasser
- Saft einer halben Zitrone
- Pfeffer, Muskatnuss, Kräuter der Provence
- 2 vollreife Fleischtomaten
- 1 kg halbweißes Brot

Zubereitung

1. Den Käse reiben und zwei Stunden im Weißwein einlegen.
2. Die Knoblauchzehe halbieren, das Caquelon damit ausreiben.
3. Den Käse in das Caquelon geben, Zitronensaft hinzufügen und unter Rühren erhitzen.
4. Die Speisestärke mit Kirschwasser anrühren und zum Käse geben.
5. Mit Pfeffer, Kräutern der Provence und reichlich Muskatnuss würzen.
6. Das Fondue sämig kochen, ggf. Konsistenz korrigieren (s.u.).
7. Brot in Würfel schneiden. Die Tomaten klein schneiden und oben auf das Fondue geben.
8. Fondue auf dem Rechaud platzieren. Brotstücke mit den Fonduegabeln aufspießen und damit jeweils den Käse, vor allem am Boden umrühren, die mit Käse überzogenen Brotstücke essen.

Pannenhilfe

1. Ist das Fondue zu dickflüssig, vorsichtig eine kleine Menge Wein unterrühren.
2. Ist das Fondue zu dünnflüssig, weiteren Käse oder mit Kirschwasser glattgerührte Speisestärke beimengen.
3. Vorsicht bei Korrekturen, weil das Fondue zu dick oder zu dünn aussieht: Stets vor einer Korrektur zwei Minuten weiterköcheln lassen und überprüfen, ob sich die Konsistenz nicht mehr von selbst verändert.
4. Sollte das Fondue gerinnen, etwas Zitronensaft mit etwas Kirschwasser und Speisestärke vermischen und unterrühren.