

Ralph Caspers: Käse-Fondue

 happy-mahlzeit.com/koch-shows/alfredissimo/ralph-caspers-kaese-fondue/

Zutaten:

- 200 g Schweizer Emmentaler
- 200 g Gruyère
- 1 Knoblauchzehe
- 125 ml Weißwein
- 1/2 Zitrone
- 1 gehäufter TL Mondamin
- Kirschwasser
- Muskatnuss
- Pfeffer

Außerdem:

Baguette

Zubereitung:

Die beiden Käse reiben. Fondue-Topf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Den Wein im Topf erwärmen und bei mittlerer Temperatur langsam den Käse dazugeben und schmelzen, dabei ständig rühren. Langsam die Temperatur erhöhen und den Saft der halben Zitrone hineinpressen.

Mondamin in etwas Wein glatt rühren und, wenn der Käse zu köcheln beginnt, dazu rühren. Kirschwasser angießen und mit Muskat und Pfeffer würzen, dabei ständig rühren.

Brot würfeln und auf Spießen in den Käse tunken.

Rezept: Ralph Caspers

Quelle: alfredissimo! 18.10.2002