



# Käsefondue

## Der Silvester-Klassiker

### Zutaten:



ca. 1,2 Kilogramm (200 g pro Person)  
Käse (z.B. Emmentaler, Appenzeller,  
Gruyère ...)

ca. 600 ml Weißwein (trocken)

*Für die alkoholfreie Variante kann auch  
Wasser verwendet werden.*

5 TL Speisestärke

Pfeffer und Muskat nach Belieben

### Zubereitung:

Den Käse ohne Rinde grob reiben und in den  
Fonduetopf geben. Speisestärke und  
Weißwein dazugeben. Auf dem Herd bei  
mäßiger Hitze und unter ständigem Rühren  
langsam erhitzen. Wenn der Käse komplett  
geschmolzen ist und sich eine sämige Masse  
gebildet hat, noch einmal kurz aufkochen und  
mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Varianten: Statt Weißwein kann auch Bier  
oder Cidre verwendet werden.

Wer mag, kann einen Schuss Kirschwasser  
oder anderen hochprozentigen Alkohol zum  
Verfeinern in die fertige Käsemasse geben.

### Beilagen:

Zum Käsefondue passen natürlich ganz  
klassisch Brotwürfel. Je nach Belieben  
können auch dazu gereicht werden:

- kleine Kartoffeln
- Cornichons oder anderes sauer  
eingelegtes Gemüse mit etwas Biss wie  
Blumenkohl oder Silberzwiebeln
- feste, leicht säuerliche Birnen oder Äpfel,  
in mundgerechte Stücke geschnitten
- kleine Fleischbällchen
- verschiedene Nüsse zum Anrichten

Guten Appetit!

