



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Käsefondue

für 4 Personen

Zutaten:

1 Knoblauchzehe

25 g Butter

700 g Beaufortkäse (oder Emmentaler, Comté, Fontina)

500 ml Weißwein

1 EL Speisestärke

200 ml Kirschwasser

Salz, Pfeffer

Baguette vom Vortag

Zubereitung:

Topf aus Steingut oder Gusseisen mit einer Knoblauchzehe ausreiben und mit Butter fetten.

Den Käse fein Würfeln. Käse und den Weißwein in den Fonduetopf geben.

Den Fonduetopf bei schwacher Hitze auf den Herd stellen. Unter ständigen

umrühren den Käse vollständig schmelzen. Die Speisestärke mit dem

Kirschwasser auflösen und zum Käse geben,

salzen und pfeffern.

Das Brot würfeln und auf den Tisch stellen. Den Fonduetopf auf das Rechaud in die Tischmitte stellen. Die Brotwürfel in den geschmolzenen Käse tauchen und heiß essen.



RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

Tips:

- Der Fonduetopf wird mit Knoblauch und Butter ausgerieben damit der Käse nicht ansetzt.
- Die Käsemasse mit wenig Salz, aber eine gute Prise Pfeffer würzen.
- Erst wenn der Käse flüssig ist wird das Kirschwasser zugegeben.

© Uwe Zimmer