



# RADIO SALÜ Küchenchef

Uwe Zimmer

## Käsefondue

Zutaten für 4 Personen:	
1 Knoblauchzehe	1 EL Speisestärke
25 g Butter	200 ml Kirschwasser
700 g Beaufortkäse (oder Emmentaler, Comté, Fontina)	Salz, Pfeffer
500 ml Weißwein	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.

### 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.

© RADIO SALÜ Küchenchef Uwe Zimmer