



APPENZELLER KÄSEFONDUE

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

- 700 g Appenzeller® SURCHOIX oder EXTRA, gerieben
- 300 g Freiburger Vacherin, in kleine Stücke geschnitten
- 1-2 Knoblauchzehen
- 4 dl Apfelwein
- 2½ TL Speisestärke, aufgelöst in 1 Gläschen Kirsch
- 1½ TL Zitronensaft
- Pfeffer und Muskatnuss, gemahlen, nach Belieben



ZUBEREITUNG:

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Apfelwein darin zum Sieden bringen, dann den geriebenen Käse handvollweise bei mittlerer Hitze unter stetem Rühren rasch einstreuen und zu einer glatten Creme aufkochen. Ungefähr 10-15 Minuten köcheln lassen.

Zum Binden die in Kirsch aufgelöste Speisestärke sowie den Zitronensaft beifügen. Das Fondue unter stetem Umrühren weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Pfeffer, etwas Muskatnuss und Paprika würzen und das Fondue sofort auf dem Rechaud servieren.

TIPP

Die längere Kochzeit bewirkt, dass das Fondue viel sämiger wird, weniger "Fäden" zieht und sich keine Fettschicht auf dem Käse bildet.