

## Genießen

Christian Jäckle

Donnerstag, den 10.11.2022

Käsefondue mit Schweizer Käse ohne Alkohol

Für 4 Personen

### Zutaten

#### Für das Fondue:

- 1 Knoblauchzehe
- 400 g Greizer rezent AOP (salé)
- 400 g Freiburger Vacherin Käse AOP
- 350 ml Wasser
- 1 EL Speisestärke
- 2 TL Zitronensaft

#### Außerdem:

- 1 Fonduepf (Caquelon) mit Stövchen und Fondue-Gabeln



### Zubereitung

1. Knoblauch schälen und der Länge nach halbieren. Caquelon mit den Schnittflächen des Knoblauch einreiben. Greizer und Vacherin entrinden und auf der groben Seite einer Vierkantreibe raspeln.

**Tipp:** Beide Käse lassen sich besonders gut reiben, wenn Sie die Stücke zuvor 45 Minuten ins Tiefkühlfach legen.

2. 175 ml Wasser in den Fonduepf geben und erhitzen. Käse zugeben und unter Rühren mit einem Silikonschaber darin schmelzen.

**Tipp:** Halten Sie etwa 1-2 EL geriebenen Käse bis zum Aufkochen der Käsemischung zurück. Diesen Käse erst dann zugeben, um die richtige Konsistenz zu erhalten.

3. Speisestärke, Zitronensaft und restliche 175 ml Wasser verrühren und nach und nach unter den geschmolzenen Käse rühren. Unter Rühren weiter erhitzen, bis die Käsemasse anfängt zu kochen.

4. Den Fonduepf auf das Stövchen stellen und genießen.

**Tipp:** Z. B. Brotwürfel oder kleine gekochte Pellkartoffeln auf lange Fonduegabeln spießen und in die heiße Käsemasse tauchen.

**Tipp:** Statt Wasser können Sie Milch verwenden. Die Käsemasse können Sie mit Pfeffer, frisch geriebener Muskatnuss oder Cayennepfeffer abschmecken.