

Käsefondué

Schwierigkeit:

Leicht

Menge:

4 Personen

Dauer:

40 Minuten

Kategorie:

Weihnachten

Herkunft:

Familienrezept

Zutaten

- 700 g Käse (die wahre Mischung unten)
- 1/4 L Weißwein
- 20 g Speisestärke
- Kirschwasser
- Pfeffer, Muskat

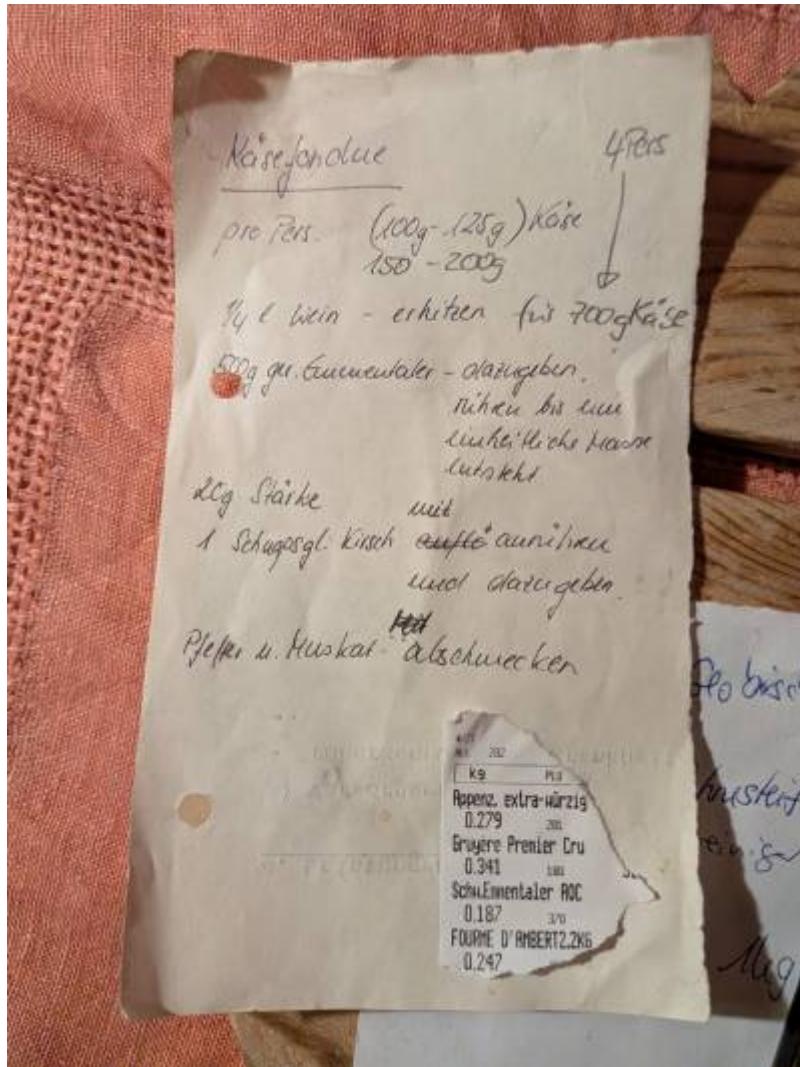
Anleitung

- Für 4 Pers: 700g käse (pro Pers. 150g-200g Käse)
- 1/4 l Wein erhitzen
- Käse dazugeben. rühren bis eine einheitliche Masse entsteht
- 20g Stärke mit 1 Schnapsgl. Kirsch anrühren und dazu geben.
- Mit Pfeffer u. Muskat abschmecken

Die wahre käse Mischung:

- Appenzeller extra-würzig: 0.279kg (1/3)
- Gruyère Premier Cru: 0.341kg (1/3)
- Emmentaler: 0.187kg (1/3)

Bilder



Kommentare

Kommentare zum Rezept (Abwandlungen etc.)

Quelle

Familienrezept

From:
<https://rezepte.basti.rocks/> - Schröders Rezepte

Permanent link:
<https://rezepte.basti.rocks/rezepte/kaesefondue/index>

Last update: 2025/12/21 22:08

