

# Wolfsberger Käsefondue

für 4 Personen

## Zutaten:

- 400g Emmentaler
- 400g Bergkäse (wahlweise Greyerzer o. Appenzeller)
- ½ l Weißwein trocken
- 5 TL Speisestärke
- 4-6 cl Kirschwasser
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1-2 EL Butter
- ½ TL Pfeffer weiß
- 1 TL Paprikapulver edelsüß
- 1-2 MSp Muskatnuss gerieben
- Ca. 800 g frisches Schwarz- u. Weißbrot
- Tipp: besonders eignen sich locker gebackene Sorten, wie Holzofenbrot oder Krustenbaguette

## Zubereitung:

- In großer beschichteter Pfanne feingewürfelte Zwiebel u. Knoblauch anschwitzen
- Mit 400 ml Weißwein ablöschen, leicht zum Köcheln bringen
- In Würfeln geschnittenen Käse dazugeben
- Bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren schmelzen lassen
- Speisestärke in restlichem Weißwein anrühren u. mit Kirschwasser u. Gewürzen einrühren
- Kurz aufkochen lassen u. so lange rühren, bis eine geschmeidige homogene Masse entsteht
- In Caquelon umfüllen u. sofort auf Wärmeplatte geben
- Mit Schwarz- u. Weißbrotwürfeln servieren
- Tipp: evtl. Paprikasalat dazu reichen (siehe separates Rezept)

**Guten Appetit!**