

Coopers Fondue-Rezept

für 4 Personen

Zutaten

- 800 g geriebener Käse (moitié-moitié aus Gruyère und Vacherin; nach Bedarf mit Appenzeller oder Emmentaler ergänzen)
- $\frac{1}{2}$ Knoblauchzehe
- 3–4 TL Maisstärke
- 350 ml Weisswein*
- 1 TL frischer Zitronensaft
- 20 ml Schnaps (Kirschwasser)*
- 1 Prise frisch geriebene Muskatnuss (weniger ist mehr)
- frisch gemahlener Pfeffer
- 500–700 g Brot, gewürfelt

*alkoholfrei: Schnaps durch Apfelsaft oder Buttermilch ersetzen

Zubereitung

1. Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Den Knoblauch anschliessend pressen oder fein schneiden.
2. Weisswein im Caquelon bei mittlerer Hitze erwärmen.
3. Knoblauch und Käse hinzufügen. Unter Rühren schmelzen bis eine cremige Masse entsteht.
4. Zitronensaft und Schnaps mischen und die Stärke darin vollständig auflösen. Wichtig: Gut umrühren, damit keine Klümpchen entstehen und direkt in den Käse einrühren.
5. Unter Rühren aufkochen, bis die Masse bindet. Weiter rühren, damit die cremige Konsistenz erhalten bleibt.
6. Mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

Sofort servieren und geniessen!
Dazu passt ein trockener Weisswein.

Fondue retten

Fondue zu dünn? Temperatur erhöhen, etwas in kaltem Wasser aufgelöste Maisstärke einrühren.

Fondue zu dick? Temperatur erhöhen, unter Rühren etwas Weisswein (oder Saft) dazugeben.

Fondue scheidet? Caquelon auf die Herdplatte stellen. Maisstärke in etwas Zitronensaft auflösen, kräftig umrühren und kurz aufkochen.