

Coopers Fonduerezept

für 4 Personen



Zutaten

800 g	geriebener Käse (moitié-moitié aus Gruyère und Vacherin; nach Bedarf mit Appenzeller oder Emmentaler ergänzen)
$\frac{1}{2}$ 3–4 TL	Knoblauchzehe
350 ml	Maisstärke
1 TL	Weisswein*
20 ml	frischer Zitronensaft
	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 röhren, 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 einröhren.

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 umröhren und kurz aufkochen.