

Weihnachtsbacken Rezepte

Adventliches Käsefondue

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Backen, Fondue, Käse, Weihnachten

1 kg	Käse (Gouda/Emmentaler	2	Kirschwasser
50	:50 oder Greyezer)		Zitronensaft
1 Liter	Weißwein		Muskat
1	Knoblauchzehe		Pfeffer
2	Essl. Soßenbinder (hell)		

Den Käse reiben. Den Topf mit dem Knoblauch ausstreichen. 1/2 l Wein erwärmen und den geriebenen Käse hineingeben, unter Rühren auflösen. Die Käsemasse kann ruhig klumpen.

Den Soßenbinder im Kirschwasser auflösen und dazugeben. Dabei wird die Masse glatt. Einen Zitronenspritzer hinzugeben und mit geriebenem Muskat und Pfeffer abschmecken. mit restlichem Wein auf die richtige Konsistenz einstellen.

Als Beilage eignen sich Baguette, Champignons, Salate u.ä., die dann in das Fondue getaucht werden. und dazu wird ein Glühwein empfohlen.