

Stephans schöne Rezepte

Von Renate Boländer

KÄSEFONDUE

Zutaten:

Pro Person:

100 gr. Greyzerkäse
100 gr. Emmenthaler
175 ml. trockener Weiswein
Salz,
Pfeffer
Muskatnuss
1 Eßl. Mondamin
½ Gläschen Kirschwasser
1 Knoblauchzehe

Anleitung:

Topf mit der Knoblauchzehe einreiben
Käse würfeln
Bei schwacher Hitze Käse und Wein in einem Topf erhitzen und schmelzen lassen,

Gewürze zugeben,

Mondamin und Kirschwasser verrühren und zugeben.

Backzeit 30 Minuten
160 °C Heißluft

