



Aus der Heimat der Frische



 15 Minuten

 Einfach

# Würzig-kräftiges Käsefondue mit Weißwein

Dieses Fondurezepte ist besonders kräftig im Geschmack durch die Verwendung von drei verschiedenen Käsesorten. Unterstützt wird die herbe Note durch den passenden Weißwein.



*So wirds gemacht :*

## Schritt 1

Fonduetopf mit der geschälten und halbierten Knoblauchzehe einreiben. Die Rinde vom Käse entfernen und den Käse klein schneiden.

## Schritt 2

Käse zusammen mit Wein und Zitronensaft im Fonduetopf bei mittlerer Hitze unter Rühren zum



## Zutaten

4 Personen

1 Knoblauchzehe

200 g Le Gruyère

200 g Parmesan (oder MILRAM Küstenkäse)

200 g MILRAM Müritzer herzhaft

250 ml trockener Weißwein

1 TL Zitronensaft

2 EL Kirschwasser

1 TL Speisestärke

frisch gemahlener Pfeffer

frisch geriebener Muskat

Schmelzen bringen. Kirschwasser und Speisestärke unterrühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

### **Schritt 3**

Mit Pfeffer und Muskat würzen. Das Käsefondue auf das heiße Stövchen stellen und die gewünschten Beilagen dazu servieren.

### **Nährwerte**

1 Portion enthält durchschnittlich:

Brennwert (kJ/kcal): 2491/595

Fett (g): 41

Kohlenhydrate (g): 7

Eiweiß (g): 39