

# Käsefondue



## Zutaten

- 2 Knoblauchzehen
- 600 g Gruyère Käse, in Stücken
- 200 g Emmentaler, in Stücken
- 420 g Weißwein, trocken
- 20 g Speisestärke
- 20 g Kirschwasser
- 2 Prisen Pfeffer
- 1/2 TL Muskat
- 1/2 TL Paprika edelsüß

## Zubereitung

Den Knoblauch in den Mixtopf geben und 3 Sek. / Stufe 8 zerkleinern.

Die Käsestücke dazugeben und 10 Sek. / Stufe 7 zerkleinern.

400 g Weißwein dazugeben und 8 Min / 90°C / Stufe 2 erhitzen.

Währenddessen die Speisestärke, Kirschwasser und 20 g Wein in einer kleinen Schüssel klümpchenfrei anrühren.

Angerührte Speisestärke und die Gewürze dazugeben und weitere 3 Min. / 100°C / Stufe 3 aufkochen.

Käsemasse in einen feuerfesten Ton- oder Fonduepfopf umfüllen und auf die Wärmequelle des Fondue-Sets stellen.