



# Diepolzer Käsefondue

## Man nehme für 8 Personen:

- 400g alter Diepolzer Bergkäse (1 Jahr alt)
- 300g Diepolzer Emmentaler
- 1 Laib Weißbrot
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 0,2 l trockener Weißwein
- 1 Schnapsglas Kirschwasser
- 1 Messerspitze Muskatnuss
- 1 Messerspitze weißer Pfeffer
- 2 Teelöffel Speisestärke zum Binden

## Zubereitung:

Die beiden Käsesorten auf einer Reibe feinraspeln, Weißbrot in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe schälen, halbieren und mit den Schnittflächen einen Fonduepf topf ausreiben. Den Käse mit dem Zitronensaft bei äußerst schwacher Hitze auf dem Herd, unter ständigem Rühren, mit dem Schneebesen schmelzen lassen. Die Speisestärke darüber streuen und unterrühren. Nach und nach den Wein und zuletzt das Kirschwasser, den Muskat und den Pfeffer unter die Käsemasse rühren. Der Käse muss ganz geschmolzen sein und die Oberfläche sollte sich leicht kräuseln. Den Fonduepf topf auf ein Rechaud stellen und die Flamme so regulieren, dass der Käse gut heiß und flüssig bleibt.

Die Weißbrot Würfel mit Fonduegabeln servieren und schon kann der Fondue-Genuss losgehen.

Ihr Team der Bergkäserei Diepolz