

## **Schweizer Käsefondue**

### Zutaten:

800 geriebener Schweizer Hartkäse (ca. 400 g Greyerzer, ca. 200 g Freiburger Vacherin, 200 g Appenzeller)  
1 Knoblauchzehe  
400 ml trockener Weißwein  
4 TL Maisstärke  
Ca. 800 g Weißbrot  
Pfeffer  
Muskatnuss  
Kirschwasser

### Zubereitung:

Käse grob reiben. Knoblauch schälen und fein würfeln. Käse und Knoblauch in einem Topf 20 cm 3,0 l mit Weißwein und Maisstärke mischen. Unter gelegentlich rühren auf den Navigenio stellen und auf Stufe 3 langsam schmelzen und aufkochen lassen.

Brot in Würfel schneiden, Fondue mit Pfeffer, Muskatnuss und Kirschwasser abschmecken.

Navigenio auf Stufe 1 reduzieren. Zum Essen Brotwürfel auf Fonduegabeln stecken und damit kräftig im Fondue rühren. Auch am Boden entlang rühren. Das Fondue sollte während der ganzen Zeit immer leicht köcheln.

**Guten Appetit!**