



Käsefondue

Zeit: 30 Minuten **Schwierigkeit:** einfach



Zutaten (für 4 Personen)

- 200 g [Alma Bergkäse](#), gerieben
- 200 g [Alma Emmentaler](#), gerieben
- 200 g Greyerzer
- 300 ml Wein
- 2 EL Kirschnaps
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Spritzer Zitronensaft
- Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

1. Den Fondue-Topf mit einer Knoblauchzehe ausreiben, den fein geriebenen Käse hinzufügen und mit einem Spritzer Zitronensaft auf dem Herd unter ständigem Umrühren langsam erwärmen bis der Käse geschmolzen ist.
2. Nach Belieben Weißwein und Kirschnaps zugießen, mit Pfeffer und Muskatnuss würzen. Kleine Brotstücke auf Fonduegabeln spießen, in das Fondue eintauchen und genießen.
3. Das Käsefondue zwei Minuten kochen lassen und heiß servieren.

Alma Tipp: Klassisch wird für das Käsefondue frisches Brot verwendet, jedoch passen auch heiße Kartoffeln, geschnittene Apfelstücke oder Trauben sehr gut dazu!

Alma wünscht einen guten Appetit!