

# Alpkäse-Fondue



## Zutaten für 4 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 4 TL Maizena
- 4 dl Weisswein (trocken)
- 800g Berner Alp- und Hobelkäse gerieben, davon
  - 1/3 Berner Alpkäse vom aktuellen Jahr
  - 1/3 Berner Alpkäse vom letzten Jahr
  - 1/3 Berner Hobelkäse vom vorletzten Jahr

## Zubereitung

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Die Knoblauchzehe fein schneiden und ins Caquelon geben. Die Käsemischung, Maizena und Weisswein dazugeben. Unter ständigem Rühren sehr langsam erhitzen.

Bitte beachtet, dass die Käsemischung auf Induktionsherden oder in Metall-Caquelons SEHR schnell schmilzt! Dadurch trennt sich das Fett von den restlichen Zutaten und schwimmt oben auf. Um das zu verhindern, unbedingt auf der kleinsten möglichen Stufe und sehr langsam erhitzen.

Dazu essen wir gerne in Würfel geschnittenes, selbstgemachtes Ruchbrot. Als Abwechslung passen auch Birnenstücke oder gekochte Kartoffeln dazu.