

Die angegebene Menge ist für 4 Personen gedacht

Vorspann zum Rezept:

Bei diesem Rezept wird, wie üblich, der Käse mit Weißwein geschmolzen. Die Besonderheit ist aber, daß hier bei unserem Rezept relativ viel Wein verwendet wird. Dadurch brennt die Käsemasse beim Schmelzen nicht so leicht an. Am Ende ist sie dann etwas zu flüssig und wird mit Speisestärke (z.B. [Mondamin](#)), die in Kirschwasser verrührt ist, leicht angedickt. Die Speisestärke bindet alles zu einer homogenen Käsemasse. Ohne die Bindung durch Speisestärke würde sich Flüssigkeit und Fett an der Oberfläche bilden - wodurch die Homogenität der Käsemasse nicht mehr gewährleistet wäre.

Noch eine Bemerkung zur Weinzugabe: Man nimmt üblicherweise irgendeinen beliebigen trockenen Weißwein. Nach unserer Auffassung macht jedoch speziell die Zugabe von [Retsina](#) in die Käsemasse das Käsefondue besonders geschmackvoll und würzig.

Rezept: Käsefondue

500 g Gouda 500 g Gruyère 500 g Brie (vgl. Foto unten " Blick in die Küche ").	Die ersten beiden Käsesorten schälen und grob reiben. (vgl. Foto unten " Blick in die Küche "). Beim Brie muß die Rinde abgeschnitten und der Käse gewürfelt werden. (vgl. Foto unten " Blick in die Küche ").
2 EL Butter	In größerem Edelstahl-Topf schmelzen
2 Knoblauchzehen	Klein schneiden und in den Topf mit der geschmolzenen Butter geben bis der Knoblauch glasig gedünstet ist.
4 EL Zitronensaft 250 ml Retsina Salz, Pfeffer Prise geriebene Muskatnuß (Reiben mit der T-M-Reibe)	Den Käse zusammen mit den linken Zutaten in den Topf mit der Butter und dem Knoblauch geben.
evtl. noch zusätzlich Retsina	Unter Rühren schmelzen lassen und evtl. Retsina nachgießen. Insgesamt soviel Retsina, daß der geschmolzene Käse etwas zu flüssig wirkt (relativ zur endgültigen Konsistenz des Fondues).

Ca. 1 gehäufter EL Speisestärke Guter Schuß Kirschwasser	Die Speisestärke wird in dem Kirschwasser verrührt bis sie sich zu einer milchigen Brühe aufgelöst hat.
Wenn die Käsemasse kocht wird sie angedickt mit der milchigen Speisestärke-Kirschwasser Brühe.	
evtl. noch Zitronensaft evtl. noch Salz	Abschmecken und evtl. noch mit Zitronensaft und/oder Salz nachwürzen.
Barbara kauft beim italienischen Spezialitätenhändler 4 lange <i>Ciabatta</i> -Brötchen zur Not tut's auch: 1 nicht zu dickes Baguette (evtl. 2 kurze Baguettes)	Das Ciabatta bzw. Baguette in Würfel schneiden. Zum stabilen Aufspießen auf der Gabel sollte an jedem Brot-Würfel ein Stück Kruste sein.
Beilagen:	Mindestens 3 verschiedene Salate
Weine:	Trockene Rot- und Weißweine. Ich persönlich trinke Retsina gerne dazu. (empfehlenswerter Korkenzieher - siehe hier)