

berner fondue

für 4 personen

- 400 g grob geraffelter schweizer emmentaler - reif
- 400 g grob geraffelter comté käse
- 5 dl sahne
- 4 cl kirschschnaps
- 1 esslöffel butter
- 5 eigelb
- 1 knoblauchzehe
- frisch gemahlener pfeffer und muskat
- 1 prise salz
- 1 grosses baquette-brot

zubereitung

butter im caquelon schmelzen. salz zerdrücken und zur butter rühren. den käse unter ständigem rühren dazu geben, die sahne mit dem eigelb verquirlen etwas salzen und unter den käse rühren. zum kochen bringen, 5 minuten köcheln lassen bis sich der käse aufgelöst hat. kirschwasser dazu geben und mit pfeffer und muskat abschmecken und anrichten.

guten appetit!