

## Käsefondue



### Zutaten für 4 Personen

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 400 g geriebener Schönegger Allgäuzeller   | 1 Knoblauchzehe                     |
| 100 g geriebener Schönegger Uriger Bergler | 1 EL Zitronensaft                   |
| 300 g geriebener Schönegger Almwiesenkäse  | Pfeffer, Salz                       |
| 400 ml trockener Weißwein                  | Muskat, Paprikapulver               |
| 2 EL Speisestärke                          | Schönegger Bauernbrot oder Weißbrot |
| 2 EL Kirschwasser                          | zum Eintauchen                      |

### Zubereitung

1. Geriebenen Käse mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Topf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben.
3. Speisestärke mit Kirschwasser anrühren.
4. Geriebenen Käse, Weißwein, Zitronensaft und angerührte Speisestärke in den Topf geben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, bis die Masse schön cremig ist.
5. Mit Muskat und Paprikapulver nach Belieben abschmecken.
6. In einen vorgewärmten Fonduepotf umfüllen und zum Warmhalten auf ein Stövchen stellen.
7. Schönegger Bauernbrot oder Weißbrot in grobe Würfel schneiden und servieren.

**Guten Appetit!**