Käsefondue

Zutaten für vier Personen,

500 g Greyerzer (Gruyère)

500 g Appenzeller

Zirka 2 ½ dl Weißwein

Zitronensaft (ungefähr eine Zitrone)

Muskat, Pfeffer, Knoblauchzehe

Kirschwasser

3 – 4 EL Speisestärke

Zubereitung:

Den Topf (Keramiktopf!) mit Knoblauch ausreiben, auf dem Herd erwärmen.

Den geriebenen Käse darin schmelzen, den Weißwein, Zitronensaft und Kirsch einrühren, bis es angenehm weich wird (die „echte“ Schweizerin rührt dabei eine Acht). Mit Muskatnuss und Pfeffer abschmecken.

Mit einem guten, trockenen Weißwein servieren (Rotwein geht zur Not auch) – der echte Schweizer trinkt auch schwarzen Tee dazu oder tunkt das Brot vor dem Eintauchen in den Topf zuerst in ein Glas mit Kirschwasser.

Und nicht vergessen: Eine Strafe ausmachen, wenn das Brot verloren geht.