

äppenzeller fondue

für 4 personen

- 400 g grob geraffelter appenzeller surchoix
- 400 g grob geraffelter appenzeller classic
- 2 knoblauchzehen
- 3½ dl weisswein
- 1 teelöffel zitronensaft
- 4 gestrichene teelöffel speisestärke
- 1 gläschen grappa
- frisch gemahlener pfeffer
- paprika

zubereitung

knoblauch fein hacken. mit den beiden käsesorten, dem weisswein, dem zitronensaft und der mit wenig wasser angerührten speisestärke ins caquelon geben. unter rühren aufkochen, bis der käse geschmolzen ist. das käsefondue mit grappa, pfeffer und paprika abschmecken. anrichten.

guten appetit!