



Käsefondue mit Waldviertler Selchkäse



Zutaten für 4 Portionen

120 g Waldviertler Selchkäse

1 Knoblauchzehe

350 ml trockener Weißwein

1 EL Speisestärke

50 ml Kirschwasser

Salz

Pfeffer

Muskat

Frische Kräuter

Beilagen:

Waldviertler Geselchtes

Baguette oder Ciabatta

Paprika gegrillt

Cocktail-Tomaten



Zubereitung

Keramiktopf mit halber Knoblauchzehe ausreiben. Geriebenen Waldviertler Selchkäse mit 350 ml Weißwein und restlichem, gepressten Knoblauch im Topf unter ständigem Rühren erwärmen und zu einer glatten Crème verrühren. Anschließend 1 EL Speisestärke mit 50 ml Kirschwasser vermengen, in die Masse einrühren und aufkochen lassen.

Mit Salz, Pfeffer, Muskat und frischen Kräutern abschmecken und mit den Beilagen servieren!

Unser Tipp: Wenn Kinder mitessen einfach das Kirschwasser weglassen und stattdessen 50ml Wasser verwenden.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Guten Appetit 😊