

Käsefondue ohne Alkohol

Zutaten für 5 Portionen:

- 200 g Gruyère
- 200 g Emmentaler
- 200 g Appenzeller
- 1 Knoblauchzehe
- 100 ml [Gemüsebrühe](#)
- 100 ml [Buttermilch](#)
- 1 EL Speisestärke
- Paprikapulver (edelsüß)
- Muskat



So bereitest du das Käsefondue zu

1. Reibe deinen Fonduetopf von innen mit der Knoblauchzehe ein.
2. Gib die Gemüsebrühe und die Buttermilch in den Topf und verrühre sie mit der Speisestärke. Erwärme sie langsam.
3. Reibe den Käse und lasse ihn bei schwacher Hitze in der Gemüsebrühe schmelzen. Rühre dabei immer wieder gut um, damit sich die Zutaten für dein Fondue verbinden.
4. Würze das Käsefondue mit etwas Paprikapulver und Muskat und stelle es dann auf die brennende Fondueflamme.
5. Spieße beliebige Zutaten auf und tauche sie in den geschmolzenen Käse.

Besuch uns gern wieder auf familienkost.de und stöber in unserem [Shop](#).

