

Käsefondue Sylter Art

Zutaten:

für 4 Personen
500ccm herber Weißwein
300g geriebenen Emmentaler
300g geriebenen Greyerzer
250g gewürfelten Kochschinkensowie Tomaten und Champignons
2 gestr. TL Mondamin
etwas Kirschwasser
Oregano, Thymian und Majoran

Zubereitung:

Käse unter ständigem Rühren in den kochenden Wein geben, dann Kräuter und Zutaten dazugeben und mit dem mit Kirschwasser vermischten Mondamin leicht abbinden.