

# Original Walliserfondue

## Walliser Fondue



### Zutaten

*Für 4 Personen*

*für 2 Personen die Hälfte*

- 600 g [Walliser Raclette-Käse AOC](#) (2 Sorten Valdor, Käse aus Rohmilch)
- 200 g Walliser Bergkäse (aus Rohmilch)
- 3 dl [Fendant](#)
- 1 Tlf. frisch gepresster Zitronensaft
- ca. 3 cm Senf
- Knoblauch
- 1 Tfl. Maizena
- ein kleines Glas Kirsch
- Brot und Geschwellte Kartoffel
- Pfeffer, Paprika, Muscatnuss
- wenig Tabasco

### Zubereitung

1. Mit der halbierten Knoblauchzehe das Fonduecaquelon ausreiben
2. Die Knoblauchzehe fein hacken und zusammen mit dem Fendant ins Fonduecaquelon geben inkl. Zitronensaft und Meerrettichsenf
3. Käse in feine Scheiben schneiden
4. 1 Tlf Maizena unter den Käse mischen
5. Langsam erhitzen und den in feine Scheibchen geschnittenen Käse dazugeben.
6. Wein und Käse bei mittlerer Hitze in einer 8 zu einer homogenen Masse rühren.
7. Kirsch zur Masse geben.
8. mit Pfeffer, Paprika, Muscatnuss und Tabasco würzen
9. Rechaud vorbereiten und das Fondue mit in Würfeln geschnittenem Brot und ev. Geschwellte servieren.
10. Gehackter Knoblauch zum Tisch servieren (auf Wunsch)

**Getränk** : Fendant Pirouette