

## Bündner Fondue

### Zutaten

Für 4 Personen

2 Knoblauchzehen, halbiert  
4 dl Weisswein  
1 TL Zitronensaft  
400 g milder Bündner Bergkäse, an der Röstiraffel gerieben  
400 g Le Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben  
ca. 4 TL Maisstärke  
1 Gläschen Kirsch, nach Belieben  
Pfeffer aus der Mühle  
Muskatnuss

500-700 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten  
150 g Bündnerfleisch-Tranchen, aufgerollt



### Zubereitung

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

1. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Zitronensaft, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen, den Käse schmelzen lassen. Kirsch begeben, Fondue würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten.
2. Brot und Bündnerfleisch werden an Gabeln gesteckt und ins Fondue getunkt.

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

### Nährwerte

Eine Portion enthält: 1271 kcal, 73g Eiweiss, 66g Fett, 76g Kohlenhydrate.