Emmentaler Fondue mit Birnen

Zutaten für 4 Personen

4 Birnen
50 gr. Schabziger
400 gr Emmentaler rezent
100 gr. Emmentaler mild
250 gr. Jura käse
2 Tl Maizena
3,5 dl Apfelwein
1 Gläschen Williams
Pfeffer aus der Mühle
dunkles Brot in Würfel geschnitten

Zubereitung:

Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Schnitze schneiden. Falls die Früchte noch hart sind, diese in Zuckersirup weich kochen. Schabziger und Käse grob reiben, mit dem Maizena im Caquelon mischen. Apfelwein und Williams dazu giessen. Fondue unter ständigem rühren sämig kochen. Mit Pfeffer würzen. Birnen werden an die Gabel gesteckt und im Fondue getaucht