Landshut - Fondue

Zutaten für 4 Personen

270 gr. Landshut käse jung
270 gr. Raclette käse Hausgemacht o. Rinde
260 gr. Rahmtaler
3,5 dl sauren Weisswein z.B Chasslas od. Kochwein
3 Tl Maizena
1 Tl Zitronensaft
2 - 3 Knoblauchzehen
½ Gläschen Kirsch
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung:

Das Caquelon mit 1 Knoblauchzehe ausreiben, die restlichen Knoblauchzehen fein schneiden und mit dem Weisswein ins Caquelon geben. Alles heiß machen. Die Käsemischung beigeben und schmelzen lassen. Das Maizena im Kirsch auflösen und dem Fondue beigeben. Alles unter ständigem rühren bei guter Hitze aufkochen.
Mit Brot oder Kartoffeln servieren.