



# Video - Rezepte für jeden Anlass! mychannel2016HD.de

## Schmelzkäse selber machen als Brotaufstrich oder zum kochen als Zutat

100 g Käse, Gouda gerieben  
100 g Käse, Emmentaler gerieben  
80 g Schlagsahne  
80 g Crème fraîche  
40 g Butter  
Salz  
1 Prise Muskat  
Kräuter, nach Belieben  
Evtl. etwas Weißwein



**Schmelzkäse einfach selber machen  
Video bei YouTube**



**mychannel2016HD  
Website**

Den Gouda und Emmentaler reiben. Die Schlagsahne und die Butter in einen kleinen Topf geben und aufkochen. Für etwa 5 Minuten köcheln lassen. Dann nach und nach den Käse hinzugeben und immer gut umrühren. Weiterköcheln lassen. Nach ca. 10 Minuten ist der Käse komplett geschmolzen. Den Herd abstellen und die Creme Fraiche dazu geben und wieder gut umrühren. Mit Salz, 1 Prise Muskat und Gewürzen nach Geschmack abschmecken.