



Fondue mit zweierlei Käse



Zutaten

Für das Fondue:

1/2	Zitrone
300 ml	Gemüsebrühe
	Salz
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
3 TL	Speisestärke
400 g	Gruyère
1/2	Knoblauchzehe
300 g	Vacherin

Für die Beilagen:

1 bis 2	Birnen
200 g	Silberzwiebeln
200 g	Cornichons
1	Kräuterbaguette
400 g	gekochte, kleine Kartoffeln

Rezeptinfo

Zutaten für 4 bis 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1950 kJ, 466 kcal, 49,1 g Kohlenhydrate, 23 g Eiweiß, 21,4 g Fett, 26 mg Cholesterin, 4,68 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €



Zubereitung

Alle Käseliebhaber aufgepasst! Bei unserem Käsefondue mit einem selbstgemachten Kräuterbaguette wird kaum einer widerstehen können. Das Fondue ist mit zweierlei würzigem Käse, wie dem Gruyère und Vacherin, angesetzt. Für die cremige und noch geschmackvollere Note mischen wir dem Käse heiße Gemüsebrühe und etwas Knoblauch unter. Sobald das Käsefondue schön cremig ohne Käsestücke verrührt ist, kann auch schon gedippt werden. Da Käse bekanntlich mit herzhaften Zutaten, als auch mit süßen Zutaten schmeckt, stehen dir eine Menge an leckeren Beilage zur Verfügung. Also probiere das leckere Käse-Fondue mit dem Kräuterbaguette unbedingt mal zu Hause aus, so einfach geht's:

Step 1:

Zuerst beide Käsesorten entrinden, dann reibst du die Stücke grob und vermengst die Käsemasse mit der Speisestärke.

Step 2:

Dann einen schweren Keramiktopf auf den Herd stellen und bei mittlerer Hitze darin den Käse zusammen mit der Brühe unter ständigem Rühren erhitzen, bis sich alles verbunden hat und der Käse geschmolzen ist. Nun würzt du die Masse mit geriebenem Knoblauch und etwas Zitronensaft. Der Käse sollte dann einmal aufkochen. Alles nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Step 3:

Jetzt kannst du die Beilagen nach Herzenslust in das Käse-Fondue tunken.