

Genfer Fondue mit Kartoffelsalat

Sonstige Gerichte » Fondue

Zutaten (4 Personen)

- » 300g Pell- Kartoffel(n)
- » 125g Kochschinken
- » 200g Friseesalat
- » 1 Zwiebel(n)
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » Salz & Pfeffer
- » 1 TL Senf
- » 3 EL Weißwein-Essig
- » 1 EL Öl
- » 500g Weißbrot
- » 350g ger. Emmentaler
- » 8 Eigelb
- » Muskat
- » 50g Butter/Margarine
- » 125ml Schlagsahne
- » 2 EL Zitronensaft

Bewertung



Beschaffung

in jedem Discounter



Kosten

11-15€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Den Schinken würfeln. Friseesalat putzen, waschen, trockenschleudern, in mundgerechte Stücke zupfen. Die vorbereiteten Zutaten in einer Schüssel mischen.

2. Zwiebel sowie Knoblauch abziehen, hacken bzw. durchpressen. Mit Salz, Pfeffer, Senf, Essig und Öl verrühren. Den Salat damit anmachen.

3. Das Brot in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe goldbraun rösten. Aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.

4. Den Käse mit den Eigelben im Fonduetopf verrühren, mit Salz Pfeffer und Muskat würzen. Bei schwächster Hitze rühren, bis der Käse geschmolzen ist. Nach und nach die Butter in Stücken einrühren (evtl. etwas Weißwein angießen und mit 1EL angerührter Stärke binden). Käsemischung nicht kochen. Wenn die Masse cremig ist, Sahne und Zitronensaft unterziehen. Das Brot auf Gabeln aufspießen und ins Käsefondue tauchen. Dazu den Kartoffel-Frisee-Salat servieren.

Nährwerte: 950kcal/E48g/F50g/KH72g pro Portion

angelegt am: 05.03.2005

Rezept-Nr: 1611

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke