

Käsefondue auf Schweizer Art

Sonstige Gerichte » Fondue

Zutaten (6 Personen)

- » 300g Weintrauben
- » 400g Apfel/Äpfel
- » 400g Birne(n)
- » 2 EL Zitronensaft
- » 1 Knoblauchzehe(n)
- » 500g Greyerzer
- » 250g Emmentaler
- » 375ml Weißwein
- » 2 TL Kartoffelmehl
- » 1 Msp. Natron
- » 125ml Kirschwasser
- » weißer Pfeffer
- » 1 Baguette(s)

Bewertung



Beschaffung

guten Supermarkt



Kosten

16-20€



Zubereitungszeit

31-60min

Zubereitung

1. Die Weintrauben abbrausen und die Beeren von den Rispen zupfen. Äpfel und Birnen waschen. Die Früchte vierteln, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke teilen. Mit etwas Zitronensaft beträufeln und zusammen mit den Weintrauben in kleinen Schüsseln anrichten.
2. Die Knoblauchzehe abziehen, halbieren und den Fonduepfopf damit großzügig ausreiben. Greyerzer sowie Emmentaler entrinden und fein reiben.
3. Den Weißwein in einen Fonduepfopf gießen und auf dem Herd erhitzen. Nach und nach den Käse im heißen Wein auflösen. Dabei ständig mit einem Holzlöffel in Achterform rühren, damit nichts am Topfboden haften bleibt.
4. Unter die Käsemasse 2TL Zitronensaft ziehen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser glatt rühren und unter Rühren angießen. Natron mit Kirschwasser verrühren und unter die Käsecreme ziehen. Kräftig mit Pfeffer würzen und auf einem Rechaud warm halten.
5. Baguette in mundgerechte Würfel schneiden, auf Fonduegabeln spießen und in den heißen Käse tauchen. Dazu das vorbereitete Obst servieren.

Nährwerte: 1040kcal/E44g/F39g/KH95g pro Portion

angelegt am: 11.01.2004

Rezept-Nr: 804

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