

SVG-Logo wird im PDF nicht unterstützt. Bitte laden Sie ein JPG- oder PNG-Logo in den Plugin-Einstellungen hoch.

Email: info@michelsen-versand.de Tel: +49 40 254 055 55 Web: www.michelsen-versand.de



Käsefondue Rezept: das Original

Zutaten:

- 1 Stück(e) Knoblauchzehe, halbiert
- 2 Esslöffel Olivenöl mit Knoblauch
- 200 g Greyerzer, gerieben
- 200 g Emmentaler, gerieben
- 100 g Vacherin Fribourgeois, gerieben (optional)
- 300 ml trockener Weißwein
- 2 Teelöffel Speisestärke
- 2 Esslöffel Kirschwasser
- 1 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 1 Prise(n) Muskatnuss, frisch gerieben
- 1 Prise(n) Trüffelsalz mit Trüffelstückchen (zum Verfeinern)
- 500 g Weißbrot oder Baguette, in Würfel geschnitten
- 3 Esslöffel Zwiebel Confit und Gurken-Relish, zum Dippen jeweils

Zubereitungszeit: 15 min

Kochzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Zubereitung:

1.

- Topf vorbereiten: Das Fondue-Caquelon (oder einen schweren Topf) mit der 1 Knoblauchzehe, halbiert gründlich ausreiben und anschließend mit 2 EL Michelsen Knoblauch & Olivenöl auspinseln. Das gibt eine feine Knoblauchnote, ohne dass Stückchen im Fondue schwimmen.
- Käse vorbereiten: 200g Greyerzer, gerieben, 200g Emmentaler, gerieben und 100g Vacherin Fribourgeois, gerieben (optional) in einer Schüssel mischen. Die 2 TL Speisestärke untermengen, damit sich der Käse später gleichmäßig löst.
- Wein erhitzen: 300ml trockener Weißwein in das vorbereitete Caquelon geben und bei mittlerer Hitze fast zum Kochen bringen, aber nicht sprudelnd kochen lassen.
- Käse einrühren: Die Käse-Stärke-Mischung esslöffelweise unter stetigem Rühren mit einem Holzlöffel in Achterbewegungen einrühren. Erst wenn eine Portion komplett geschmolzen ist, die

nächste zugeben.

- Abschmecken: Wenn das Fondue sämig und blasenwerfend ist, 2 EL Kirschwasser, 1 TL Michelsen Gourmet-Gewürz schwarzer Pfeffer und 1 Prise Muskatnuss, frisch gerieben unterrühren. Kurz aufkochen lassen, bis alles glatt und cremig ist.
- Servieren: Das Fondue auf eine Wärmeplatte mit kleiner Flamme stellen. Kurz vor dem Servieren eine Prise 1 Prise Michelsen Gourmet-Trüffelsalz mit Trüffelstückchen (zum Verfeinern) darüberstreuen. Mit 500g Weißbrot oder Baguette, in Würfel geschnitten und 3 EL Michelsen Zwiebel Confit oder Gourmet Gurken-Relish, zum Dippen servieren.