

KÄSEFONDUE

Schwierigkeit: einfach / ca. 10 Min. Arbeitszeit

Ein Klassiker an Silvester ist das Käsefondue. Bei diesem Gericht sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: Ihr habt freie Wahl bei Käse, Wein und Co. Welcher Käse muss es bei euch sein? Wer sich doch nicht ganz sicher ist, was es alles für ein gelungenes Fondue braucht, für den haben wir hier von der ÖMA aus dem Allgäu ein einfaches Rezept. Und wer es sich noch einfacher machen möchte, kann auf eine bereits zusammengestellte Käsemischung zurückgreifen.

ZUTATEN

| ca | Für | 4 | Personen |
|----|-----|---|----------|
| | | | |

| 1 | Stange Weißbrot | |
|--------|---|--|
| 300 gr | Allgäuer Bergkäse g.U. | |
| 200 gr | ÖMA Alpenfürst-Käse | |
| 150 gr | ÖMA Alpenländer Raclette Käse | |
| 200 gr | ÖMA Allgäuer Backsteinkäse | |
| 150 gr | ÖMA Allgäuer Wieserbrie | |
| 2 TL | Speisestärke | |
| 20 ml | Obstler | |
| 500 ml | trockener Weißwein | |
| 1 | Knoblauchzehe | |
| Etwas | Salz, Pfeffer | |
| Etwas | Paprikapulver, Muskatnuss oder andere Gewürze nach Geschmack | |
| | | |



ZUBEREITUNG



Das Weißbrot zunächst in Würfel schneiden, sodass möglichst viele Stücke etwas Kruste haben. Der Schnitt- und Hartkäse sollte anschließend entrindet und gerieben, der Weichkäse in Würfel geschnitten werden. Die Stärke wird im Obstler angeteigt und mit dem Weißwein vermischt, ehe diese Mischung zusammen mit dem Käse und einer Knoblauchzehe in eine feuerfeste Steingutschüssel gegeben wird. Alles unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zum Köcheln bringen. Nun kann das Fondue mit Pfeffer, Paprika und Muskat verfeinert werden. In einem Rechaud am Tisch köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit mit einem eingetauchten Brotwürfel auf dem Grund entlangfahren, damit die Kruste nicht anbrennt.