

Käse-Fondue mit Dreierlei zum Tunken

Für zwei Personen

Für das Käsefondue:

400 g Gruyère AOP	400 g Vacherin Fribourgeois AOP	1-2 Knoblauchzehen
350 ml Weißwein	4 TL Speisestärke	Muskatnuss
1 Prise Cayennepfeffer		

Zum Tunken:

1 Blätterteig	1 Krusten-Roggenbrot	150 g auftranch. Bündnerfleisch
2 Äpfel	1 Ei	1 EL Butter
Salz		

Für das Käsefondue:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Anschließend den Knoblauch klein schneiden und in etwas Weißwein aufkochen. Gruyère mit Speisestärke vermischen und zusammen mit dem restlichen Weißwein unter kräftigem Rühren aufkochen.

Die Hitze reduzieren, den Vacherin Fribourgeois begeben und mit Cayennepfeffer und Muskat abschmecken.

Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten und ab und zu umrühren.

Zum Tunken:

Blätterteig mit Ei bestreichen, mit Bündnerfleisch belegen, dann aufrollen, schneiden und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. In Butter dünsten und mit Salz würzen. Brot in Würfel schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Meta Hildebrand am 18. Januar 2023