WÜRZIGES SCHWEIZER FONDUE

Für 4 Personen · ca. 40 Minuten

Würziges Fondue mit Salbeipilzen & Röstbrot

Mit Appenzeller und Gruyère

Appenzeller und gereifter Gruyère ergeben die kräftige Käsemischung. Dazu kommen gebratene Champignons mit Salbei und kurz geröstetes Brot.

Zutaten

- 400 g Appenzeller
- 400 g Le Gruyère AOP, 12 Monate
- 350 ml trockener Weißwein, etwas mehr nach Bedarf
- 15 g Maisstärke
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer und Muskat
- 500 g kräftiges Bauernbrot
- 500 g mittelgroße Champignons
- 6 frische Salbeiblätter
- 2 EL Olivenöl
- Salz

So geht's

1 Brot rösten

Ofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brot in mundgerechte Würfel schneiden und auf einem Blech 8–10 Minuten rösten: außen knusprig, innen noch weich.

2 Pilze und Käse vorbereiten

Pilze putzen und halbieren. Im Öl in zwei Portionen je 5–7 Minuten kräftig braten. Zusammenführen, fein geschnittenen Salbei kurz mitbraten und leicht salzen. Käserinden sparsam entfernen, Käse reiben und mit Maisstärke mischen.

3 Käse schmelzen

Fonduetopf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Wein darin erwärmen. Käse portionsweise unter Rühren zugeben. Sobald er geschmolzen ist, unter Rühren kurz sanft aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren.

4 Am Tisch warm halten

Mit Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Ist das Fondue zu dick, esslöffelweise weiteren Wein einrühren. Auf dem Rechaud bei kleiner Hitze warm halten und regelmäßig umrühren. Die gebratenen Pilze separat zum Fondue reichen oder auf dem Teller mit etwas Käse überziehen. Brot und Kartoffeln nach Belieben eintauchen.

Gemüsevarianten

Lauch statt Pilze: 500 g Lauch waschen, in etwa 2 cm breite Stücke schneiden und mit Öl und 4 EL Wasser zugedeckt 10–12 Minuten weich dünsten. Salbei zuletzt zugeben, abtropfen lassen und als Beilage auf dem Teller servieren.

Kürbis statt Pilze: 500 g entkernten Hokkaido in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Mit Öl bei 200 °C 20–25 Minuten weich rösten, Salbei zuletzt zugeben. Das Brot kann in den letzten 6–8 Minuten mit in den Ofen; Bräunung beobachten.

Für vier Personen als Hauptgericht, mit 200 g Käse pro Person. Enthält Milch; Brot enthält je nach Sorte glutenhaltiges Getreide, Wein kann Sulfite enthalten. Das Gericht wird beim Erhitzen nicht zuverlässig alkoholfrei.

Rezept und Käse
Grundrezept und Käsewissen

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Gruyère aus Rohmilch, Appenzeller aus thermisierter Milch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO