SCHWEIZER FONDUEKLASSIKER

Für 4 Personen · ca. 35 Minuten

Schweizer Fondue mit Thymianmöhren & Sauerteigbrot

Mit Emmentaler AOP und Gruyère

Emmentaler und Gruyère werden zu gleichen Teilen gemischt. Dazu gibt es Sauerteigbrot mit kräftiger Kruste und in Butter gedünstete Möhren mit etwas Thymian.

Zutaten

- 400 g Emmentaler AOP Réserve
- 400 g Le Gruyère AOP, 6 Monate
- 350 ml trockener Weißwein, etwas mehr nach Bedarf
- 15 g Maisstärke
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer und Muskat
- 500 g Sauerteigbrot
- 600 g Möhren
- 20 g Butter
- 3 kleine Thymianzweige
- 4 EL Wasser
- Salz

So geht's

1 Möhren dünsten

Möhren schälen und schräg in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden. Mit Butter, Wasser, Thymianzweigen und wenig Salz zugedeckt 12–15 Minuten dünsten, bis sie bissfest sind. Bei Bedarf Wasser ergänzen. Zweige entfernen, übrige Flüssigkeit abgießen.

2 Brot und Käse vorbereiten

Brot in mundgerechte Würfel mit etwas Kruste schneiden. Käserinden sparsam entfernen, beide Käse grob 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. Beilagen eintauchen oder mit etwas Fondue auf dem Teller servieren.

Küchentipp

Brot vom Vortag würfeln und bei 180 °C Ober-/Unterhitze 5–8 Minuten leicht anrösten. Stücke mit Kruste halten besser auf der Fonduegabel.

Gemüsevarianten

Pastinaken statt Möhren: 600 g Pastinaken in ähnlich große Stücke schneiden und auf dieselbe Weise 10–15 Minuten dünsten. Zwischendurch die Festigkeit prüfen.

Blumenkohl statt Möhren: 600 g Röschen 6–8 Minuten dämpfen. Anschließend mit der Butter und den abgezupften Thymianblättchen mischen.

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. · Beide Käse aus Rohmilch, mit tierischem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO