FONDUE AUS SCHAFKÄSE

Für 4 Personen · ca. 45 Minuten

Schaffondue mit Ofenmöhren & Kümmelkartoffeln

Mit Bergschaf von Baldauf und Hooidammer

Herzhaftes Bergschaf und milder Schafgouda werden zu gleichen Teilen gemischt. Dazu gibt es geröstete Möhren und kleine Kartoffeln mit einem Hauch Kümmel.

Zutaten

- 400 g Baldauf Allgäuer Bergschaf
- 400 g Schafgouda von Hooidammer
- 350 ml trockener Weißwein, etwas mehr nach Bedarf
- 15 g Maisstärke
- 1 Knoblauchzehe
- 600 g kleine Kartoffeln
- 500 g Möhren
- ½ TL Kümmel
- 2 EL Rapsöl
- Meersalz und Pfeffer

So geht's

1 Beilagen garen

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Möhren schälen, längs vierteln und mit Öl und wenig Salz mischen. 25–30 Minuten weich rösten, einmal wenden. Kartoffeln waschen und mit Kümmel in Salzwasser 20–25 Minuten garen. Kartoffeln abgießen und mit den Möhren warm halten.

2 Käse reiben

Vorhandene Rinden und Beschichtungen entfernen. Beide Käse grob reiben und mit Maisstärke mischen.

3 Fondue zubereiten

Sobald die Beilagen fertig sind, den Fonduetopf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Wein darin erwärmen. Käse portionsweise unter Rühren schmelzen lassen. Kurz sanft aufkochen, dann die Hitze reduzieren. Falls nötig, esslöffelweise weiteren Wein zugeben.

4 Servieren

Fondue mit Pfeffer abschmecken und auf kleiner Hitze warm halten. Regelmäßig rühren. Beilagen eintauchen oder auf dem Teller mit Käse überziehen.

Gemüsevarianten

Pastinaken statt Möhren: 500 g Pastinaken schälen, in ähnlich große Stücke schneiden und wie die Möhren rösten.

Ohne Kümmel: Kartoffeln einfach in Salzwasser garen.

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

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Aus pasteurisierter Schafmilch. · Baldauf Bergschaf mit tierischem, Hooidammer Schaf mit mikrobiellem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO