

SABAG-REZEPTE BY META HILTEBRAND

Dezember: Fondue-Variationen

Bequem und doch speziell: Mit diesen raffinierten Fondue-Varianten können Sie das Weihnachtsessen mit den Liebsten gemütlich geniessen, ohne stundenlang in der Küche zu stehen.

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zutaten

800g Käse, gerieben (z.B. Vacherin und Gruyère)
2 Zehen Knoblauch
4 TL Maisstärke
3dl Weisswein
4cl Kirsch (Schnaps)
Pfeffer
Muskatnuss, gemahlen
800g Brot

nach Belieben: Äpfel, Birnen, Dörrfrüchte,
Bündnerfleisch oder geräucherte Entenbrust



VORBEREITUNG

Schritt 1

Das Fondue-Caquelon mit Knoblauch einreiben, den restlichen Knoblauch in feine Würfelchen schneiden und zusammen mit dem Käse in die Pfanne geben.

Schritt 2

Alle anderen Zutaten bis auf das Brot hinzugeben und dann die Käsemasse schön langsam schmelzen. Immer wieder rühren, damit sich keine Klumpen bilden.

Schritt 3

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden und für das klassische Fondue-Gefühl in einem Körbli bereitstellen. Zusammen mit dem Fondue servieren.

Tipp: Ergänzend zum Brot können auch Apfel- und Birnenstücke serviert werden. Die fruchtige Note passt perfekt zum Käse! Ebenso eignen sich Dörrfrüchte oder Bündnerfleisch. Meta's Favorit: geräucherte Entenbrust!

Variationen

Sie haben Lust auf ein spezielles Fondue? Dann geben Sie entweder 200g Gorgonzola oder 200g Ziegenhartkäse hinzu (keinen Weichkäse verwenden, denn dieser schmilzt nicht sondern bildet Bröckchen)!