

Gorgonzola - Rucola - Fondue

Kategorien: Käsegericht, Fondue

Zutaten für: 4 Personen

BEILAGE

500	Gramm	Verschiedene Pilze (Champignons, Eierschwämme, Pleurotus.)
1/2		Zitrone Saft davon
600	Gramm	Kartoffeln (wenn möglich Frühkartoffeln)
50	Gramm	Rucola

FUER DASFONDUE

2		Knoblauchzehen Bis 1/2 mehr
300	Gramm	Greyerzer*, grob gerieben
200	Gramm	Tilsiter oder Emmentaler, Grob gerieben
300	ml	Weisswein
1	Essl.	Maizena
1	Essl.	Zitronensaft
2	Essl.	Kirsch Bis 1/2 mehr
100	Gramm	Gorgonzola Pfeffer, Muskat

Anleitung:

Die Pilze putzen, in mundgerechte Stücke schneiden, in Schüssel geben und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Die Kartoffeln in Salzwasser gar kochen, bis zum Servieren warm stellen. Rucola waschen, gut abtropfen lassen, dann relativ fein hacken. Das Caquelon mit einer halbierten Knoblauchzehe austreichen, Rest in Scheibchen schneiden und zusammen mit dem Greyerzer und dem Emmentaler ins Caquelon geben, gut mischen. Weisswein zugiessen und alles unter Rühren zum Kochen bringen. Maizena mit dem Kirsch anrühren, mit dem Zitronensaft in die kochende Käsemasse einrühren. Gorgonzola in Würfel schneiden, zur Masse geben und darin schmelzen lassen. Zum Schluss den Rucola begeben, Fondue wuerzen, sofort servieren. Es werden abwechselnd Pilze oder Kartoffelwürfel ins Fondue getaucht. Wer keine Kartoffeln mag, kann auch Brot nehmen.

Tipp: Die Pilze koennen kurz (1-2 Minuten) in Zitronenwasser vorblanchiert werden; so werden sie etwas leichter verdaulich.