

Käse - Fondue - 4 Käse

Kategorien: Fondue, Käse

Zutaten für: 1 Rezept

600	Gramm	Kleine, feste Kartoffeln
1		Meterbrot
1	Pack.	(125 g) Grissini (ital. Teigstangen)
100	Gramm	Roquefort-Käse
300	Gramm	Mittelalter Gouda
200	Gramm	Bel-Paese-Käse
200	Gramm	Emmentaler Käse
3/8-1/2	Ltr.	Trockner Weißwein
150	Gramm	Crème fraîche
		Saft von 2 Orangen (150 ml)
3	Teel.	Speisestärke
		Pfeffer aus der Mühle
		Geriebene Muskatnuß
2	Essl.	Cognac

Anleitung:

Kartoffeln waschen und in Wasser ca. 20 Minuten garen. Anschließend schälen, warm stellen. Brot in Stücke schneiden. Mit Grissini anrichten. Roquefort in Würfel schneiden. Die übrigen Käsesorten grob reiben. Weißwein und Crème fraîche auf dem Herd in einem Fondue-Topf erwärmen. Käse unter ständigem Rühren darin schmelzen und erhitzen. Orangensaft und Stärke verrühren, in das Fondue rühren und kurz aufkochen lassen. Mit Pfeffer, Muskat und Cognac abschmecken und auf ein Rechaud stellen.

für 6 Portionen, pro Portion ca. 910 kcal. Zubereitungszeit: 1 Stunde