

Käse - Fondue für Schlemmer

Kategorien: Käse, Fondue

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR 4-6 PORTIONEN

50	Gramm	Butter
70	Gramm	Mehl
1/4	Ltr.	Milch
1/4	Ltr.	Brühe
1	Pack.	Weißwein
		Pfeffer
		Salz
		Muskatnuß
20	ml	Zwetschgenobstwasser
400	Gramm	Greyerzer
200	Gramm	Emmentaler
200	Gramm	Appenzeller
200	Gramm	Minitomaten
250	Gramm	Grüne und blaue Trauben
1		Apfel
200	Gramm	Honigmelone
2-3		Schalotten

Anleitung:

Butter in einer Kasserolle zerlaufen lassen. Mehl darin hell anschwitzen. Unter Rühren Milch und Brühe zugießen und alles zu einer sämigen Soße kochen. Weißwein, Gewürze und Obstwasser zugeben. Dann geriebenen Käse in die Soße rühren. Unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist. Die Masse einmal aufkochen, dann in die Schüssel des Servier-Rechauds füllen und auf das Rechaud setzen. Zum Gourmet-Käse-Fondue gehört eine schön arrangierte Platte mit verschiedenen, in Stücke geschnittenen Obst und Gemüsesorten und in Würfel geschnittenes Baguette. Nach Belieben spießt man Weißbrotwürfel, Obst- oder Gemüsestücke auf Fonduegabeln und taucht diese in die Käsemasse. Beliebtes Getränk zum Käse ist Wein, und zur guten Verdauung zwischendurch bietet sich ein klarer Obstschnaps an.