

Käse - Zwiebel - Fondue

Kategorien: Fondue, Käse, Gemüse

Zutaten für: 4-6 Personen

1		Gemüsezwiebel
30	Gramm	Butter
2	Teel.	Mehl
150	ml	Crème double
250	Gramm	Greyerzer, gerieben
250	Gramm	Cheddar, gerieben
2	Essl.	Schnittlauch in Röllchen
		Pfeffer, frisch gemahlen
400	Gramm	Kleine, gekochte Kartoffeln
300	Gramm	Würstchenstücke oder Cocktailwürstchen

Anleitung:

Die Zwiebel pellen und sehr fein hacken. Die Butter in einem Topf erhitzen, Zwiebel dazugeben und weich dünsten, sie soll nicht bräunen. Nun das Mehl einrühren, die Crème double dazugeben und alles zwei Minuten erhitzen. Den geriebenen Käse nach und nach einrühren und schmelzen lassen. So lange, bis die Käsemischung glatt aussieht. Zum Schluss die Schnittlauchröllchen einrühren und mit Pfeffer würzen. In den Fonduepfopf füllen und dazu die Kartoffeln und Würstchen servieren. Auch Cornichons, Perlzwiebeln und getrocknete, eingelegte Tomaten passen dazu.