



KÄSEFONDUE MIT STEINPILZEN

Zutaten für 6 Personen:

- » 30 g getrocknete Steinpilze
- » 2 Knoblauchzehen
- » 400 g Gruyère
- » 400 g Raclette-Käse
- » 100 g Appenzeller Käse
- » 450 ml trockener Weißwein
- » 4 TL Speisestärke
- » 3 EL Kirschwasser
- » 3 TL Zitronensaft
- » Pfeffer
- » 500 g gekochte Kartoffeln (festkochend)
- » 500 g gemischtes Brot
- » 500 g Obst (z.B. Weintrauben, Äpfel oder Birnen)
- » für Nicht-Vegetarier ggf. 100 g Bündner Fleisch

Zubereitung:

1. Getrocknete Pilze mit 50 ml kochendem Wasser übergießen, 20 min einweichen. In ein Sieb abgießen, Pilzwasser auffangen. Pilze sehr fein hacken. Knoblauch abziehen und hacken. Alle Käse entrinden und grob reiben.
2. Wein aufkochen, Temperatur reduzieren. Käse bei mittlerer Hitze nach und nach unter Rühren im Wein schmelzen. Stärke mit Kirschwasser, Zitronensaft und Pilzwasser anrühren, mit Pilzen und Knoblauch unter die Käsemasse rühren. Pfeffern.
3. Kartoffeln pellen, wie Brot und Obst anrichten. Evtl. Bündner Fleisch dazuservieren. Käsemasse in einen Fondue-Topf mit Rechaud darunter umfüllen. Käsemasse öfter umrühren, damit sie nicht am Topfboden ansetzt. Dazu idealerweise Weißwein servieren.

