

Käsefondue

Fondue au fromage

höfats

VEGGIE · ALPIN · GESELLIG · VÉGÉTARIEN · ALPIN · CONVIVIALE





ZUTATEN

4 Personen

850 g Brot – mundgerecht gewürfelt

400 g Gruyère – grob gerieben

400 g Emmentaler – grob gerieben

350 ml Weißwein – trocken

1 Knoblauchzehe – halbiert

20 g Speisestärke

30 ml Kirschwasser

1 TL Zitronensaft

Pfeffer – schwarz

Muskatnuss – frisch gerieben

Cornichons (optional)

LET'S
CIRCLE

1. Reibe den Fonduepfopf mit der halbierten Knoblauchzehe aus.
2. Gib Weißwein und Zitronensaft in den Topf und erhitze die Mischung langsam, ohne sie kochen zu lassen.
3. Füge den Käse portionsweise hinzu und rühre dabei in einer Acht, bis er vollständig geschmolzen ist.
4. Verrühre Speisestärke und Kirschwasser glatt und rühre die Mischung unter das Fondue.
5. Lasse das Fondue kurz aufkochen, bis es cremig bindet.
6. Schmecke mit Pfeffer und Muskat ab.
7. Halte das Käsefondue über 3 der 6 CIRCLE-Flammen warm und rühre gelegentlich um.
8. Tauche die Brotwürfel in den geschmolzenen Käse. Served dazu z.B. Cornichons als säuerlichen Ausgleich.

INGRÉDIENTS

4 Personnes

850 g de pain – coupé en cubes

400 g de Gruyère – râpé grossièrement

400 g d'Emmental – râpé grossièrement

350 ml de vin blanc – sec

1 gousse d'ail – coupée en deux

20 g de fécule de maïs

30 ml de kirsch

1 c. à café de jus de citron

poivre – noir

noix de muscade – fraîchement râpée

cornichons (facultatif)

1. Frotter le caquelon avec la gousse d'ail coupée en deux.
2. Verser le vin blanc et le jus de citron, puis faire chauffer sans faire bouillir.
3. Ajouter le fromage progressivement en remuant en forme de huit jusqu'à ce qu'il soit fondu.
4. Mélanger la fécule de maïs avec le kirsch et incorporer le mélange à la fondue.
5. Porter brièvement à ébullition jusqu'à obtenir une fondue onctueuse.
6. Assaisonner de poivre et de noix de muscade.
7. Maintenir la fondue au chaud sur 3 des 6 flammes du CIRCLE et remuer de temps en temps.
8. Tremper les cubes de pain dans la fondue. Servir avec des cornichons pour apporter une touche d'acidité.