

KÄSEFONDUE

Schwierigkeit: einfach / ca. 10 Min. Arbeitszeit

Ein Klassiker an Silvester ist das Käsefondue. Bei diesem Gericht sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: Ihr habt freie Wahl bei Käse, Wein und Co. Welcher Käse muss es bei euch sein? Wer sich doch nicht ganz sicher ist, was es alles für ein gelungenes Fondue braucht, für den haben wir hier von der **ÖMA aus dem Allgäu** ein einfaches Rezept. Und wer es sich noch einfacher machen möchte, kann auf eine bereits zusammengestellte **Käsemischung** zurückgreifen.

ZUTATEN

ca. Für 4 Personen

1	Stange Weißbrot
300 gr	Allgäuer Bergkäse g.U.
200 gr	ÖMA Alpenfürst-Käse
150 gr	ÖMA Alpenländer Raclette Käse
200 gr	ÖMA Allgäuer Backsteinkäse
150 gr	ÖMA Allgäuer Wieserbrie
2 TL	Speisestärke
20 ml	Obstler
500 ml	trockener Weißwein
1	Knoblauchzehe
Etwas	Salz, Pfeffer
Etwas	Paprikapulver, Muskatnuss oder andere Gewürze nach Geschmack



ZUBEREITUNG

Das Weißbrot zunächst in Würfel schneiden, sodass möglichst viele Stücke etwas Kruste haben. Der Schnitt- und Hartkäse sollte anschließend entrindet und gerieben, der Weichkäse in Würfel geschnitten werden. Die Stärke wird im Obstler angeteigt und mit dem Weißwein vermischt, ehe diese Mischung zusammen mit dem Käse und einer Knoblauchzehe in eine feuerfeste Steingutschüssel gegeben wird. Alles unter ständigem Rühren bei schwacher Hitze zum Köcheln bringen. Nun kann das Fondue mit Pfeffer, Paprika und Muskat verfeinert werden. In einem Rechaud am Tisch köcheln lassen. Von Zeit zu Zeit mit einem eingetauchten Brotwürfel auf dem Grund entlangfahren, damit die Kruste nicht anbrennt.