Verbraucherzentrale Südtirol
Finanziert vom MIMIT D.D. 12. Mai 2025

info@verbraucherzentrale.it

Käsefondue (alkoholhaltig)

Milchprodukte und Eier
Für die Verwertung von Schnitt- oder Weißschimmelkäse, Weißwein und altbackenem Brot
Soßen
Rezeptidee der Verbraucherzentrale Südtirol

Zutaten für 6 Portionen:

- ca. 500 g verschiedene Schnitt- oder Weißschimmelkäse (z.B. Fontina, Asiago, Provolone, Emmentaler, Tilsiter, Gouda, Raclettekäse, Camembert, Brie)
- n.B. 1 Knoblauchzehe
- 250 bis 300 ml Weißwein oder trockener Sekt
- 2 bis 3 EL Wasser (oder n.B. 2 EL Schnaps, Gin o.ä.)
- 2 bis 3 TL Speisestärke
- Muskat
- Pfeffer
- zum Eintunken:
- n.B. Brot, Pellkartoffeln, Gemüse u.v.m.

Zubereitung:

Eventuell vorhandene Rinden vom Käse entfernen, bei Weißschimmelkäse die Edelschimmelrinde abschneiden. Käse reiben oder fein schneiden und in einer Schüssel vermischen. Je nach Geschmack die Knoblauchzehe halbierenund damit die Innenseite eines hohen Topfes einreiben. Wein oder Sekt im Topf erhitzen. Nach und nach den Käse zugeben und langsam schmelzen, dabei ständig in Achterbewegungen rühren, damit nichts anbrennt. Wenn die Masse leicht köchelt, die Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser (oder alternativ Schnaps o.ä.) glatt rühren, zur Käsemasse geben und diese kurz aufkochen lassen. Mit Muskat und Pfeffer abschmecken. Den Topf vom Herd nehmen und auf dem Esstisch zum Warmhalten auf ein beheiztes Stövchen stellen, während des Essens ab und zu umrühren. Die Zutaten zum Eintauchen sollten schon vorher vorbereitet werden. Dafür eignen sich beispielsweise: mundgerechte Würfel von frischem oder geröstetem altem Brot, mundgerechte Stücke von gegarten (festkochenden) Kartoffeln, Apfelspalten, Birnenspalten, sauer eingelegtes Gemüse, bissfest gegartes Gemüse wie Karfiolröschen oder Karottenscheiben, rohe oder gebratene halbierte Champignons. Diese Happen werden auf (Fondue-)Gabeln gespießt und durch das heiße Käsefondue gezogen.

** vegetarisch bei Verwendung von Wein bzw. Sekt, der ohne tierische Hilfsstoffe wie Gelatine geklärt wurde*