

Fondue Savoyarde mit "Fol Epi"

Käsefondue à la Juliette - ein Traum für Käsefans.

 25 min.

Zutaten für 4 Portionen:



500 g Fol Epi von der Käsetheke
150 g Comté (oder Tomme de Savoie)
150 g Emmentaler Käse
1/2 l trockener Weisswein (z.B. Silvaner)
10 ml Kirschwasser
1 EL Speisestärke
1 Knoblauchzehe
2 Baguettes (am besten vom Vortag)
geriebene Muskatnuss
Pfeffer aus der Mühle

Zubereitung

Eine Stunden vor dem Essen die Baguettes in Würfel schneiden, damit Sie Zeit haben etwas anzutrocknen, was später das haften an der Gabel erleichtert.

Den Käse reiben. Knoblauch schälen, halbieren und eine "Caquelon" (oder einen schweren gußeisernen Topf) damit einreiben. Weißwein zum köcheln bringen und den Käse, bei nicht zu starker Hitze und unter kräftigem und gleichmäßigem Rühren in Form einer 8, langsam aufkochen, bis der Käse geschmolzen ist.

Das Kirschwasser mit der Speisestärke verrühren und unterrühren. Das Fondue kurz aufkochen lassen, bis die Masse sämig wird. Nach Geschmack mit Pfeffer und Muskat würzen.

Das Fondue während des Essens auf einem Spirituskocher ("Rechaud") mit regulierbarer Flamme weiterköcheln lassen. Baguettewürfel auf eine Fonduegabel spießen, in den Käse tauchen und genießen. Nicht vergessen, mit jedem gut an der Fonduegabel festgesteckten Baguettewürfel darin eine 8 zu rühren, damit der Käse schön sämig bleibt.

Zum Ende den Ansatz am Boden etwas bräunen lassen und mit einem Messer herauskratzen. In mundgerechte Stücke schneiden und heiß genießen.

Nährwerte pro Portion:

Brennwert: 4630 KJ / 1225 Kcal

Eiweiß: 58

Fett: 77

Kohlenhydrate: 46