Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Gouda-Käsefondue: einfach und traditionell

Zutaten

- 800 gramm Gouda glatt (gerieben)
- 1 knoblauchzehe, halbiert
- 400 ml trockener Weißwein
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 esslöffel Speisestärke
- 2 esslöffel Kirschwasser
- Verschiedene Brotsorten (Baguette, Schwarzbrot, Nussbrot)

Vorbereitung

Reiben Sie die Fonduepfanne mit der halbierten Knoblauchzehe ein. Den Weißwein bis zum Siedepunkt erhitzen. Das Baguette in Scheiben schneiden und auf den Tisch mit der Fonduepfanne legen. Den geriebenen Käse unter gutem Rühren nach und nach in den heißen Wein geben, so dass er gut schmilzt. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken. Die Speisestärke mit dem Kirschwasser mischen und in den geschmolzenen Käse geben. Gut umrühren und wenn das Fondue gut gebunden ist, in die vorgewärmte Fonduepfanne gießen. Die Brotstücke in das Käsefondue eintauchen.

Tipps: Machen Sie das Fondue etwas schärfer, indem Sie den Gouda natur durch Gouda-Chili-Käse ersetzen oder 1 Teelöffel Senf, gemahlene Muskatnuss oder Paprika hinzufügen.

Neben Brot können auch andere Zutaten in das Fondue getunkt werden, z. B.: Kirschtomaten, Brokkoliröschen, Oliven, Babykartoffeln, Karotten, Pilze, Birnen- oder Ananasstücke.