MILDES HAUSFONDUE

Für 4 Personen · ca. 45 Minuten

Hausfondue mit Rosmarinkartoffeln & Blumenkohl

Emmentaler aus dem Allgäu, Bergkäse aus Tirol

Zum milden Hausfondue gibt es kleine Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen und bissfesten Blumenkohl. Beides lässt sich eintauchen oder auf dem Teller mit Käse überziehen.



Zutaten

- 400 g Hausemmentaler von Bauhofer
- 400 g Hausbergkäse, 4 Monate
- 350 ml trockener Weißwein, etwas mehr nach Bedarf
- 15 g Maisstärke
- 1 Knoblauchzehe
- Pfeffer und Muskat
- 700 g kleine Kartoffeln
- 500 g Blumenkohlröschen
- 1 kleiner Rosmarinzweig
- 2 EL Rapsöl
- Meersalz

So geht's

1 Beilagen vorbereiten

Ofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Kartoffeln halbieren, mit Öl, gehackten Rosmarinnadeln und wenig Meersalz mischen. 30–35 Minuten weich rösten, einmal wenden. Blumenkohl in den letzten 10 Minuten separat 6–8 Minuten bissfest dämpfen und abtropfen lassen.

2 Käse reiben

Während die Kartoffeln garen, bei beiden Käsen vorhandene Rinde sparsam entfernen. Käse grob reiben und mit der Maisstärke mischen.

3 Käse schmelzen

Fonduetopf mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Wein darin erwärmen. Käse portionsweise unter Rühren zugeben. Sobald er geschmolzen ist, unter Rühren kurz sanft aufkochen lassen, dann die Hitze reduzieren.

4 Am Tisch warm halten

Mit Pfeffer und wenig Muskat abschmecken. Ist das Fondue zu dick, esslöffelweise weiteren Wein einrühren. Auf dem Rechaud bei kleiner Hitze warm halten und regelmäßig umrühren. Beilagen eintauchen oder mit etwas Fondue auf dem Teller servieren.

Gemüsevarianten

Brokkoli statt Blumenkohl: 500 g Brokkoliröschen 4–6 Minuten bissfest dämpfen und gut abtropfen lassen.

Möhren statt Blumenkohl: 500 g Möhren in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden und 10–12 Minuten bissfest dämpfen.

Für vier Personen als Hauptgericht, mit 200 g Käse pro Person. Enthält Milch; Wein kann Sulfite enthalten. Das Gericht wird beim Erhitzen nicht zuverlässig alkoholfrei.

Käse aus kontrolliert ökologischer Landwirtschaft. · Beide Käse aus Rohmilch. · Hausbergkäse mit tierischem, Hausemmentaler mit mikrobiellem Lab.

Aktionsbilder digital erstellt (KI) · Produkte nach Originalfotos

100 % BIO