

▪ Die Küchenschlacht – Menü am 18. Januar 2023 ▪
15 Jahre Küchenschlacht ▪ „Heimatküche“ mit Johann Lafer



Meta Hildebrand

Käsefondue mit Dreierlei zum Tunken

Zutaten für zwei Personen

Für das Käsefondue:

- 400 g Gruyère AOP
- 400 g Vacherin Fribourgeois AOP
- 1-2 Knoblauchzehen
- 350 ml Weißwein
- 4 TL Speisestärke
- Muskatnuss, zum Reiben
- 1 Prise Cayennepfeffer

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. Anschließend den Knoblauch klein schneiden und in etwas Weißwein aufkochen. Gruyère mit Speisestärke vermischen und zusammen mit dem restlichen Weißwein unter kräftigem Rühren aufkochen.

Die Hitze reduzieren, den Vacherin Fribourgeois begeben und mit Cayennepfeffer und Muskat abschmecken.

Das Fondue auf dem Rechaud nur noch warm halten und ab und zu umrühren.

Zum Tunken:

- 1 Blätterteig, aus dem Kühlregal
- 1 Krusten-Roggenbrot
- 150 g auftranchiertes Bündnerfleisch
- 2 Äpfel
- 1 Ei
- 1 EL Butter
- Salz, aus der Mühle

Blätterteig mit Ei bestreichen, mit Bündnerfleisch belegen, dann aufrollen, schneiden und im vorgeheizten Ofen ca. 10 Minuten backen.

Äpfel vom Kerngehäuse befreien und in Würfel schneiden. In Butter dünsten und mit Salz würzen. Brot in Würfel schneiden.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.