

Käsefondue

Mit Trüffel & Champagner

250g junger Emmentaler
250g junger Appenzeller
250g junger Gruyère
½ Knoblauchzehe
300ml Champagner
60g schwarzer Trüffel
1 TL Trüffelpürée
1 EL Speisestärke
Pfeffer
500g Bauernbrot

Den Käse fein reiben. Das Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben. 250ml Champagner in den Topf giessen und aufkochen. Die Hitze reduzieren. Nach und nach den Käse unterrühren. Immer wieder umrühren, damit sich der Käse nicht anlegen kann.

Inzwischen Weissbrot grob würfeln.

Die Hälfte der Trüffel in hauchdünne Scheibchen hobeln und fein hacken. Mit dem Trüffelpürée und der in Wasser gelösten Speisestärke unter das Fondue mischen.

Den restlichen Champagner zum Fondue geben, mit Pfeffer würzen und die restlichen Trüffel darüberhobeln.

Das Weissbrot wird jetzt auf spezielle Fonduegabeln gespiesst und in den Käse getaucht.

Wir wünschen guten Appetit!

