

Suesses oder Saures?

Fuer Kaesefondues

Zum deftigen Käsefondue paßt Saures, Pikantes oder Süßes.

Saures:

Würzige Cornichons, Perlzwiebeln, eingelegte Maiskölbchen

Balsamico-Schalotten

2 EL brauner Zucker, 400ml Kalbsfond, 200ml Portwein, 150ml Aceto Balsamico, 500g kleine Schalotten, 1 Thymian-Zweig, Salz:

Den Zucker im Topf hellbraun karamelisieren. Kalbsfond, Portwein und Balsamico hinzufügen und bei starker Hitze auf 500ml einkochen. Schalotten und Thymian zugeben und zugedeckt 5-6 min. kochen. Die Schalotten offen 4-5 min. weiterköcheln. Mit Salz würzen. Schalotten mit Schaumkelle herausnehmen und in ein Schälchen geben.

Pikantes:

Eingelegte Pfefferschoten mild-scharf, Halb getrocknete Kirschtomaten

Röstkartoffeln

600g kleine Kartoffeln, 20g Butter, 2 EL Öl, Salz, 1 Lorbeerblatt, 4 EL Semmelbrösel:

Kartoffeln mit Schale in Salzwasser kochen. Auskühlen lassen. Die warmen Kartoffeln schälen. Butter und Öl in einer Pfanne erhitzen. Kartoffeln mit Lorbeer darin von allen Seiten goldbraun backen. Meersalz und Semmelbrösel zugeben und gut mischen. Die Kartoffeln 2-3 Minuten unter Wenden weiterbraten.

Süßes:

Feigen, Trauben, Birnen, Ananas

Wir wünschen guten Appetit!

