

Pesto Fondue mit Steinpilzen



Stufe 1



Zubereitungszeit: 30 Min.



Zutaten für die Käsesmasse:

400 g Appenzeller, gerieben
1 EL Butter
400 g Greyerzer, gerieben
4 TL Kirschwasser
1 Knoblauchzehe(n)
4 TL Maisstärke
nach Belieben Pfeffer, schwarz, frisch gemahlen
20 g Steinpilze, getrocknet
350 ml Weißwein, trocken
0,5 Stck. Zwiebel(n)

Zutaten für das Pesto:

0,5 Bd Basilikum
1 Knoblauchzehe(n)
0,5 Bd Petersilie, glatt
1 EL Pinienkern(e)
1 Sp Zitronen- oder Limettensaft

Außerdem:

600 g Bauernbrot



Zassenhaus
Pfeffermühle
FRANKFURT,
Olivenholz



AMT Bratpfanne
flach aus
Aluguss



Boska Käseibe
Romano



Westmark
Knoblauchpresse
Biopress



Kuhn Rikon
Fonduegabeln
mit Holzgriff, 4-er-
Set



Kuhn Rikon
Käsefondue Set
Suisse, 15-teilig



Burgvogel
Kochmesser
Oliva Line



Stelton
Brottschale
Embrace in
kreide



Continenta Brots
chneidebrett aus
Akazienholz



Kuhn Rikon
Käsefondue Set
aus Eisenguss
für Induktion,
8-teilig

1

Für das Pesto den Basilikum und die Petersilie waschen, trocken schütteln, die Blätter vom Stiel zupfen und grob hacken.

2

Die Pinienkerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Die Knoblauchzehe schälen und pressen. Dann alle Pesto-Zutaten mit einem Spritzer Zitrone im Mixer kleinmischen oder im Mörser zerstoßen.

3

Die Zwiebel für das Fondue schälen und fein hacken. Die Knoblauchzehe schälen und pressen.

4

Die getrockneten Steinpilze in warmes Wasser einlegen, auspressen und in Scheiben schneiden.

5

Die Butter im Caquelon schmelzen, Knoblauch, Zwiebeln, Steinpilze begeben und ohne Farbe zu geben ca. 1 Minute bei schwacher Hitze dünsten.

6

Mit Weisswein ablöschen, den geriebenen Käse begeben und auf kleiner Hitze unter ständigem Rühren aufkochen. Die Maisstärke mit Grappa oder Kirschwasser auflösen und mit dem Kräuter-Pesto hinzufügen.

7

Unter ständigem Rühren nochmals aufkochen, mit Pfeffer aus der Mühle abschmecken und sofort servieren.

8

Zum Anrichten das Caquelon auf das Rechaud stellen. Das Bauernbrot in Würfel schneiden und separat im Brotkorb dazu servieren. Brot auf die Fonduegabel spießen, in den Käse tunken und genießen!

Statt Brot können auch kleine gekochte Kartoffeln in das Käsefondue getunkt werden.