AUFWAND	KOCHDAUER	SAISON	HERKUNFT
mittel	20 Min.	Herbst	Schweiz

PILZ-SPECK-FONDUE



Rezept: swissmilk.ch, 5. 4. 2021 - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Es gibt verschiedenste neue Fondue-Varianten. Diejenige mit Pilzen und Speck gefiel uns.

ZUTATEN (4 PERSONEN)

200 g	Gemische Pilze	200 g	Freiburger Vacherin
4	Schalotten	200 g	Tilsiter
50 g	Speck	3 TL	Maisstärke
2 Zw	Rosmarin	0.5 dl	Kirsch
400 g	Gruyère	600 g	Brot, gewürfeltes

ZUBEREITUNG

1. Schalotten mit etwas Butter glasig dünsten. In kleine Würfel geschnittene Pilze zugeben und scharf anbraten. Mischung beiseite stellen.
2. In feine Streifen geschnittener Speck und den fein gehackten Rosmarin knusprig braten. Zur Schalotten-Pilz-Mischung geben. - Inzwischen Käse mit der Röstiraffel reiben.
3. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Käse, Wein und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze den Käse schmelzen lassen. Kirsch und Pilz-Schalotten-Speck-Mischung unterziehen und durchwärmen lassen. Fondue nach Belieben abschmecken.
4. Auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warmhalten. Das Fondue darf nicht mehr kochen.

TIPP: Das Rezept gelingt auch mit einer Fondue-Fertigmischung. - Essen Kinder mit, Wein durch Apfelsaft ersetzen und den Erwachsenen den Weisswein und den Kirsch separat servieren.