



[Drucken](#)

Bayerisches Käsefondue mit Steinpilzen



Zutaten für 4 Personen

- 400 g Allgäuer Emmentaler
- 400 g bayerischer Hartkäse
- 100 g frische Steinpilze
- 40 g Zwiebelwürfel
- 40 g bayerische Butter
- 0,4 l Weißwein
- 2 TL Zitronensaft
- 2 EL Speisestärke
- 1 Knoblauchzehe
- Salz, Pfeffer
- Weißbrotwürfel

Zubereitung:

1. Den Käse reiben. Die Pilze säubern und in kleine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfelchen in der erhitzten Butter anschwitzen, ohne dass sie dabei Farbe annehmen. Die Pilze hinzufügen und kurz darin dünsten. Mit Salz und Pfeffer würzen.
2. Das Caquelon mit der halbierten Knoblauchzehe ausreiben. Den Käse zusammen mit dem Wein, dem Zitronensaft und der Speisestärke unter ständigem Rühren darin erwärmen, bis die Masse schön cremig ist. Dann die Pilze unterrühren.
3. Das Fondue auf einem brennenden Rechaud servieren. Weißbrotwürfel dazu reichen.

Tipp: Zur Abwechslung kleine, gedämpfte Kartoffeln zu diesem Fondue servieren.