

Rezept

Käsefondue mit Speck-Kartoffeln



Quelle: KMG/die-Kartoffel.de (Bei Verwendung bitte angeben)

Zutaten für 6 Portionen

Für das Käsefondue:

150 g Gruyère
150 g Emmentaler
150 g Appenzeller
400 ml trockener Weißwein
1 Schuss Kirschwasser
3 Knoblauchzehen
1 EL Kartoffelstärke
Etwas Wasser

Für die Speckkartoffeln mit Gemüse:

1 kg kleine Kartoffeln
30 Scheiben Speck
3 Paprika (rot, gelb, grün)
3 Karotten
2 Stangen Lauch
1 kleiner Blumenkohl
1 kleiner Brokkoli

Zubereitung:

Die Kartoffeln in einen Topf mit Salzwasser geben und ca. 25 Minuten kochen, bis sie gar sind. Das Wasser abgießen und die Kartoffeln ausdampfen lassen. Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Währenddessen das knackige Gemüse vorbereiten:

Den Lauch putzen und in breite Ringe schneiden. Die Paprika waschen und in mundgerechte Stücke schneiden. Die Karotten waschen, schälen und in dicke Scheiben schneiden. Den Blumenkohl und den Brokkoli waschen und in mundgerechte Röschen trennen.

Die Karotten und den Lauch getrennt von dem Blumenkohl und dem Brokkoli in einem Topf mit Dämpfaufsatz schonend al dente garen (ca. 8 bis 12 Minuten, je nach Gemüsesorte).

Die Speck-Kartoffeln zubereiten:

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Die gekochten Kartoffeln in Speck einwickeln und auf das Backblech verteilen. Die Speck-Kartoffeln im Ofen ca. 20 Minuten backen, bis der Speck kross ist. Die Speck-Kartoffeln dann aus dem Ofen nehmen und in einer Schüssel zur Seite stellen.

Rezept

Das Käsefondue zubereiten:

Den Käse grob reiben. Die Knoblauchzehen schälen und fein hacken.
Die Speisestärke in einer Schüssel in etwas Wasser auflösen.

Den gehackten Knoblauch in etwas Öl anbraten, mit dem Wein ablöschen.

Den geriebenen Käse in den Wein geben und umrühren und warten, bis er komplett geschmolzen ist. Die aufgelöste Speisestärke unterheben und warten, bis das Fondue sämig geworden ist.

Den Schuss Kirschwasser hinzugeben und das Fondue in einem Fonduetopf servieren.
Die Speck-Kartoffeln und das gedünstete Gemüse in das Fondue tauchen und genießen.

Das Rezept inklusive Videoanleitung gibt es auch online unter folgendem Link: <https://www.die-kartoffel.de/suche/rezepte/kaesefondue-mit-speck-kartoffeln>

Weitere tolle Rezepte sowie Informationen und Tipps rund um die Kartoffel unter www.die-kartoffel.de.

Über die KMG

Die Kartoffel-Marketing GmbH (KMG) wurde 2014 gegründet. Sie versteht sich als „Bündnis der Kartoffelprofis“ und repräsentiert die deutschen Speisekartoffelproduzenten und die Kartoffelhändler. Ihr Ziel ist es, die Verbraucher in Deutschland über die Vielseitigkeit und den hohen Wert der Kartoffel zu informieren. Zur KMG gehören der Deutsche Kartoffelhandelsverband e. V., die Bundesvereinigung Erzeugergemeinschaften Kartoffeln und der Verein Landvolk Niedersachsen – Landesbauernverband e. V. Projekte der KMG werden von der Landwirtschaftlichen Rentenbank unterstützt.

Experten-Interviews:

Wir arbeiten mit zahlreichen Experten aus dem Kartoffelanbau und aus der Kartoffelproduktion zusammen, die Ihnen für Interviews zur Verfügung stehen. Bitte wenden Sie sich gerne an uns.

Pressekontakt:

agentur05 GmbH | Christina Fischer
E-Mail: fischer@agentur05.de
Tel.: 0221 925454-816
Sachsenring 81 | 50677 Köln



rentenbank
gefördert von der
Landwirtschaftlichen Rentenbank