Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Gouda-Käsefondue: einfach und traditionell

Zutaten

- 800 gramm Gouda glatt (gerieben)
- 1 knoblauchzehe, halbiert
- 400 ml trockener Weißwein
- Frisch gemahlener Pfeffer
- 1 esslöffel Speisestärke
- 2 esslöffel Kirschwasser
- Verschiedene Brotsorten (Baguette, Schwarzbrot, Nussbrot)

Käsefondue ist ein köstliches und herzerwärmendes Gericht, das man gerne mit Freunden und Familie teilt. Unser Gouda-Käsefondue ist ein echter Leckerbissen, und es ist gar nicht schwer, ein Käsefondue selbst herzustellen. Erhitzen Sie den Weißwein, fügen Sie den geriebenen Käse hinzu und mischen Sie ihn mit Maisstärke und Kirschwasser, um einen samtigen Geschmack zu erhalten. Servieren Sie es mit einem schönen Brot und genießen Sie die gemütliche Atmosphäre am Tisch. Finden Sie heraus, wie man dieses klassische Käsefondue zubereitet und bestellen Sie die benötigten Käsesorten in unserem Webshop!

Vorbereitung

1: Reiben Sie die Fonduepfanne mit der halbierten Knoblauchzehe ein.
2: Den Weißwein gegen den Strom erhitzen.
3: Schneiden Sie das Baguette auf und legen Sie es zusammen mit dem Fondue-Herd auf den Tisch.
4: Unter gutem Rühren den geriebenen Käse nach und nach in den heißen Wein geben, so dass er gut schmilzt. Mit frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.
5: Die Speisestärke mit dem Kirschwasser mischen und in den geschmolzenen Käse geben.
6: Gut umrühren und wenn das Fondue gut gebunden ist, in die vorgewärmte Fonduepfanne geben. Die Brotstücke in das Käsefondue eintauchen.

Gouda-Käsefondue zubereiten

Dieses Käsefondue ist eine gute Wahl für ein Mittag- oder Abendessen und eignet sich auch für Vegetarier. Neben Brot können Sie auch Kirschtomaten, Brokkoliröschen, Oliven und vieles mehr in den cremigen Käse tunken. Geben Sie etwas Senf, Muskatnuss oder Paprika hinzu, um den Geschmack zu variieren. Guten Appetit!