



Finanziert mit Fördermitteln
der Europäischen Union



Käse-Fondue

mit Hofschnittkäse aus Kuhmilch und Hofhartkäse aus Ziegenmilch

Das braucht man für 2 Personen

- 1 Knoblauchzehe
- 1 EL Hofbutter
- 1 TL Weizenmehl (oder Kartoffelstärke)
- ¼ l Hofmilch
- 150 g Hofschnittkäse aus Kuhmilch
- 150 g Hofhartkäse aus Ziegenmilch
- Cayennepfeffer
- 1-2 Prisen Safran
- Grob gewürfeltes Weißbrot
oder Dinkelbrot
- Eingelegte Gurken und marinierte Zwiebeln
nach Belieben

Und so wird's gemacht:

Fonduetopf mit der geschälten Knoblauchzehe einreiben. Butter zugeben und schmelzen lassen, Mehl unterrühren, Milch zugeben, alles gründlich vermischen. Hofhartkäse aus Ziegenmilch und Hofschnittkäse aus Kuhmilch grob reiben, zum warmen Milch-Mix geben, alles gut verrühren und bei kleiner Hitze schmelzen lassen, mit Cayennepfeffer und Safran würzen.

Brotwürfel auf Fonduegabeln spießen, in die Käsemischung tauchen und gleich essen. Fondue nach Belieben mit eingelegten Gurken und Zwiebeln servieren.

*Und als Vorspeise gibt es **Karamellbirnen mit Rucola und Hofblauschimmelkäse**: Für 2 Personen 4 EL Hofbutter in einer Pfanne schmelzen lassen, mit 3 EL Weißweinessig und 2 EL braunem Zucker vermischen, 2 geschälte Birnen (ohne Stielansatz und Kernhaus, längs in Spalten geschnitten) zugeben und bei kleiner Hitze in 4-5 Minuten leicht karamellisieren lassen. 80 g Rucolablättchen (oder Feldsalat, geputzt, gewaschen und getrocknet) auf Teller verteilen, mit Karamellbirnen, Buttersauce, 1 Handvoll gerösteten Walnusskernen und 80 g in feine Scheiben geschnittenem Blauschimmelkäse dekorativ anrichten und gleich servieren.*