

Pilz-Speck-Fondue

Zutaten

Für 4 Personen

200 g gemischte Pilze, z. B. Champignons, Austernpilze, Eierschwämme, evtl. halbiert
4 Schalotten, in Spalten geschnitten
50 g Speck, in Würfel geschnitten
2-3 Zweiglein Rosmarin, Nadeln fein gehackt
2-3 Knoblauchzehen, in Scheiben geschnitten
4 dl Weisswein
400 g Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
200 g Freiburger Vacherin AOP, an der Röstiraffel gerieben
200 g Tilsiter
3-4 TL Maisstärke
1 Gläschen Kirsch, nach Belieben
Pfeffer aus der Mühle
Muskatnuss
Wenig Cayennepfeffer



500-800 g Brot, in mundgerechte Würfel geschnitten

Zubereitung

1. Pilze, Schalotten, Speck und Rosmarin in der Bratpfanne knusprig braten.
2. Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben. Wein, Käse und Maisstärke mischen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze aufkochen und den Käse schmelzen lassen. Kirsch und Pilz-Schalotten-Speck-Mischung begeben, Fondue würzen und auf dem Rechaud bei mittlerer Hitze warm halten. Nicht mehr kochen.

Wenn Kinder mitessen, den Wein durch alkoholfreien Apfelwein oder Apfelsaft ersetzen und den Schnaps weglassen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 1268 kcal, 69g Eiweiss, 65g Fett, 82g Kohlenhydrate.