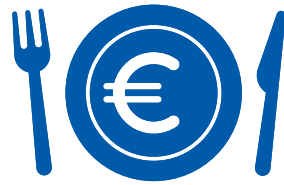




Hier geht es zum Video



Sparda-Bank



Fonds-due

FINANZEN À LA CARTE

Sparda-Bank Hannover × In Jack's Kitchen



BÖRSENGEHANDELTES FONDUE: KÄSEFONDUE

4 Personen

20 Minuten

1 Knoblauchzehe
300 g Emmentaler Käse
300 g Gruyère Käse o. Ä.
2 Baguettes
250 ml Weißwein
(z. B. Grüner Veltliner)
1 EL Speisestärke
2 EL Obstwasser
(idealerweise Kirschwasser)
2 Birnen
2 Äpfel
Salz, Pfeffer
Muskat
Paprikapulver (edelsüß)

1. Das Obst und das Baguette in mundgroße Stücke schneiden und den Käse raspeln.
2. Den Fondue-Topf von innen mit der halbierten Knoblauchzehe einreiben, anschließend den Weißwein langsam darin erhitzen und den Käse nach und nach hinzugeben. Währenddessen separat die Speisestärke mit dem Kirschwasser anrühren und in den Topf geben, sodass eine flüssig bis cremige Masse entsteht.
3. Den restlichen Knoblauch in das Fondue hineinpressen und die Gewürze hinzufügen. Anschließend den Topfinhalt kurz aufkochen lassen.
4. Je nach Fondue-Set muss jetzt das Rechaud entzündet werden. Bei den elektrischen Varianten kann direkt mit dem Käsefondue gestartet werden.

Wir wünschen euch einen guten Appetit!