

Käsefondue im Brotlaib

Zutaten

1 Schweizerlaib oder Bauernlaib

400 g Spätzle-Käse-Mischung (Bergkäse, Emmentaler, Rässkäse)

250 g Creme Fresh Natur

150 g Frischkäse Natur

2 Knoblauchzehen

Zum Würzen: Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Muskat,



Zubereitung

- An der Oberseite vom Brot einen ca. 2 cm dicken Deckel abschneiden, Brotinneres herausnehmen und in Würfel schneiden.
- Käse, Creme Fresh, Frischkäse, Gewürze, Weißwein (für Kinder Apfelsaft oder Zitronensaft) und den ausgepressten Knoblauch - alles gut vermengen.
- Käsefondue in das ausgehöhlte Brot füllen und den abgeschnittenen Deckel wieder darauf geben.
- Brotlaib gut in Alufolie wickeln und bei 185°C – Ober-Unterhitze ca. 90 min. backen.
- 10 Minuten vor Schluss - Deckel abnehmen, Umrühren, Deckel wieder drauf und fertig backen. Die Brotwürfel vom inneren die letzten 10 Minuten im Backofen backen.

Tipp

Wer mag, kann unter die Käsemasse zusätzlich einen Schuss Weißwein oder Kirschwasser mengen. Das verleiht dem Fondue noch einmal einen besonderen Pfiff.

Zum Tunken können auch Äpfel, Birnen, Trauben, gekochte Kartoffeln und Karotten dazu gereicht werden.

Gutes Gelingen wünscht
Sandra

Ferien

HAUS BRITTENBERG