

Käsefondue

im Brotlaib



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

Brot:

- 450 g KÜCHENSTOLZ Mehl
- 380 ml lauwarmes Wasser
- 1 TL ZAUBERHAFT BACKEN
- Trockenhefe
- 1 TL Salz

Fondue:

- 250 g BIO SONNE Alprahmkäse
- 250 g LECKERROM Emmentaler
- 200 g BIO SONNE Berghüttenkäse
- 300 ml Weißwein
- 50 ml Kirschbrand (optional)
- 1 EL KÜCHENSTOLZ Stärke
- 1 Prise Salz
- 1 Prise COOK! Pfeffer
- 1 Prise COOK! Thymian

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst für den Brotteig alle Zutaten für mindestens 10 Minuten miteinander verkneten – danach abgedeckt bei Raumtemperatur für 12 Stunden ruhen lassen.
2. Am nächsten Tag ein Backpapier mit Mehl bestäuben und den Teig darauf stürzen, einmal dehnen und wieder zusammenfallen – erneut abgedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen.
3. Währenddessen den Ofen zusammen mit einem leeren Bratentopf mit Deckel auf 220° C Umluft vorheizen.
4. Dann vorsichtig den Deckel entfernen, den Brotlaib samt Backpapier hineinsetzen und abgedeckt für 30 Minuten backen – nach Ablauf der Zeit den Deckel entfernen und weitere 10–15 Minuten goldbraun backen.
5. Alle Käsesorten grob raspeln und den

Weißwein in einem Topf erhitzen – dann den Käse zusammen mit allen Gewürzen hinzufügen und unter Rühren zum Schmelzen bringen.

6. Die Stärke im Kirschwasser (oder alternativ Wasser) auflösen und das Käsefondue mit der Mischung abbinden.

7. Den noch warmen Brotlaib aus dem Ofen holen, einen Deckel von etwa einem Viertel abschneiden und die weiche Krume mit einem Löffel herausholen – zusammen mit dem Brot und die weiche Krume mit einem Löffel herausholen - zusammen mit dem Brotdeckel in mundgerechte Stücke schneiden und zum Dippen bereitstellen.

8. Das heiße Käsefondue in den Brotlaib gießen und zügig zusammen mit dem übrigen Brot und Gemüsebeilagen nach Wahl servieren.