

KÄSEFONDUE MIT APFEL UND WALNUSS



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Weißwein oder Äpfelwein)
25 g	Walnüsse, grob gehackt
1 EL	Butter
1	Apfel (säuerliche und feste Sorte), gewürfelt
1 Prise	Salz
1 Schuss	Calvados

Zum Eintauchen

Dazu passen Brotwürfel und gekochte Kartoffeln (festkochende Sorte), mundgerecht gewürfelt. Die Brotspitze vor dem Eintunken in Calvados getaucht kann für viel Gelächter sorgen.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
<https://www.schweizer-chalet.de/rezepte.html>

Zubereitung

Den Fonduetopf nach Belieben mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben, Fonduemischung hineingeben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter gleichmäßigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und das Fondue unter Rühren ein paar Minuten köcheln lassen bis es cremig ist.

Für das Topping die Walnüsse in einer Pfanne zunächst ohne Fett leicht rösten. Die Butter mit in die Pfanne geben und schmelzen lassen. Die Apfelstücke und eine Prise Salz einrühren und kurz anbraten. Mit einem Schuss Calvados ablöschen und leicht einreduzieren lassen. Das Topping auf das fertige Käsefondue geben. Auf einem angezündeten Rechaud servieren, weiterköcheln lassen und regelmäßig rühren.

En Guete!

