

KÜRBISFONDUE



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Weißwein oder Äpfelwein)
150 g	Kürbisfruchtfleisch, z.B. eines Hokkaido-Kürbisses, etwa 1 cm breite Stücke
1	Zwiebel, klein gewürfelt
1	Knoblauchzehe, gehackt
1 TL	Butter
1/2 TL	brauner Zucker
100 ml	Weißwein
	Pfeffer, Muskatnuss
2 Zweige	Thymian und Kürbiskerne zum Garnieren

Zum Eintauchen

Früchtebrot (Rezept bei „Zum Eintauchen“, helle Brotsorten und gekochte Kartoffeln.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf www.schweizer-chalet.de/rezepte

En Guete!

Zubereitung

Butter direkt im Fonduetopf aufschäumen lassen. Zwiebel und Knoblauch darin bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten anschwitzen. Mit Zucker betreuen und hell karamellisieren.

Kürbisstücke dazugeben und kurz im Karamell anbraten. Den Weißwein dazugießen, aufkochen und alles bei schwacher Hitze 15-20 Minuten köcheln lassen.

Ein paar Kürbisstücke für die Garnitur entnehmen. Den Rest pürieren und mit Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Käsefonduemischung dazugeben. Unter Rühren zum Köcheln bringen und ein paar Minuten weiterköcheln lassen, bis das Fondue cremig ist.

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten.

Das Fondue mit Kürbisstücken, Thymian und Kürbiskernen garnieren und auf einem angezündeten Rechaud servieren.

