

Italienische Rezepte

Fonduta

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Europa, Feste, Fondue, Hauptspeise, Italien, Käse

400 g Fontina-Käse

500 ml Milch

4 Eigelbe

Salz, Pfeffer

50 g Butter

1 Roggenbrot

1. 400 ml Milch über Wasserbad erhitzen. Den Käse entrinden, grob raffeln und nach und nach in die heiße Milch geben. Mit einem Holzlöffel so lange rühren, bis der Käse geschmolzen ist und eine cremige Masse entsteht.

2. Restliche Milch lauwarm erwärmen und mit dem Eigelb verrühren, salzen, pfeffern. Unter ständigem Rühren nach und nach in die Käsesauce einrühren. Solange, bis eine cremig- dickliche Konsistenz entsteht. Dann die Butter untermischen und in einen Fondue-Topf füllen. Mit in Würfel geschnittenem Roggenbrot servieren.

Zubereitungszeit: 30 Min.