Pilzfondue

Ein Rezept für wahre Feinschmecker: köstliches Pilzfondue mit Käse und Milch.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 20 min

Ruhezeit: 1,3 h

Gesamtzeit: 2,3 h

Zutaten

30 g	Steinpilze (getrocknet)
50 ml	Milch (zum Einweichen der Pilze)
400 g	Pilze (frisch)
460 g	Halbhartkäse
100 ml	Milch
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Cayennepfeffer
3 EL	Milch (zum Glattrühren des Backpulvers)
1 EL	Maisstärke
0.5 TL	Backpulver

Zubereitung

1. Der Klassiker Fondue lässt sich auch als **Pilzfondue** zubereiten. Zu Beginn die getrockneten Steinpilze in Milch aufweichen. Nach 15 Minuten diese wieder herausnehmen, ausdrücken und in grobe Stücke zerhacken. Unterdessen Salzwasser zum Kochen bringen.

2. Frische Pilze streifig schneiden, um diese im Anschluss 2 Minuten lang zu blanchieren. Die Pilze in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Einen Halbhartkäse aus Rohmilch von der Rinde befreien und blättrig aufschneiden. Knoblauchzehe zerquetschen und zusammen mit dem Halbhartkäse, frisch gemahlenem, schwarzen Pfeffer und Cayennepfeffer in einem Fonduetopf vermengen.

4. Im Anschluss den Fonduetopf abdecken/verschließen. Dazu Klarsichtfolie nutzen. Die Käsemischung eine Stunde im Topf ziehen lassen.

5. Etwas von der Steinpilzmilch abnehmen, mit Backpulver und Maisstärke in einer separatren Schale glattrühren.

6. Die restliche Milch von den Steinpilzen in den Fonduetopf geben. Diese Masse nun unter stetigem Rühren auf dem Herd schmelzen lassen. Die getrockneten und frischen Pilze unterrühren. Zum Schluss das Mehlgemisch mit einrühren, einmal aufkochen lassen.

7. Den Rechaud (Tischgerät zum Warmhalten) entzünden und den Fonduetopf darauf platzieren. Das Fondue stets am Kochpunkt behalten und immer wieder rühren. Mit einem Fladenbrot zum Dippen servieren.

Tipp

Zu diesem Pilzfondue mehrere verschiedene Cocktailsaucen reichen.