

## Cajun-Fondue

Das Rezept für das feine Cajun-Fondue kann man mit beliebigen Gemüsesorten abwandeln.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 15 min

**Koch/Backzeit:** 15 min

**Gesamtzeit:** 30 min



## Zutaten

|         |  |
|---------|--|
| 600 g   | <a href="#">Brokkoli</a>                   |
| 600 g   | <a href="#">Karfiol</a>                    |
| 500 ml  | Wasser                                     |
| 1 Prise | Salz                                       |
| 300 g   | <a href="#">Käse</a> (Cheddar in Scheiben) |
| 300 g   | Schmelzkäse                                |
| 150 ml  | <a href="#">Bier</a>                       |
| 1 TL    | Kreuzkümmel                                |
| 1 TL    | Paprikapulver (edelsüß)                    |
| 1 Prise | Pfeffer                                    |
| 1 TL    | Knoblauchpulver                            |

## Zubereitung

1. Zuerst die Blätter vom Karfiol und dem Brokkoli für das **Cajun-Fondue** entfernen. Anschließend die Strünke entfernen und das Gemüse in Röschen zerteilen. Waschen und abtropfen lassen.
2. Nun in einem Topf gesalzenes Wasser zum Kochen bringen. Kocht das Wasser, die Röschen hinzugeben und ca. 5 Minuten garen lassen. Ist das Gemüse bisfest, mit kaltem Wasser abschrecken und trocknen lassen.
3. Käse und den Schmelzkäse unter ständigem Rühren in einem Topf aufkochen. Die Mischung mit Salz, Kreuzkümmel, Knoblauch, Pfeffer und Paprika würzen. Topf köcheln lassen, dabei ständig rühren.
4. Die Karfiol- und Brokkoliröschen auf die Fonduegabeln spießen und in den Käse tauchen.

## Tipp

Je nach Geschmack können für das Cajun-Fondue auch andere Gemüsesorten verwendet werden, zum Beispiel Paprika, Karotten oder Zucchini.