Rezept

Pilz-Speck-Fondue

Ein Rezept von Pilz-Speck-Fondue , am 29.04.2024

Zutaten

5 g	getrocknete Pfifferlinge
250 g	Vacherin
1	Schalotte
1 EL	Butter
200 ml	trockener Weißwein
2 EL	Cognac (nach Belieben)
ca. 600 g	Weißbrot (in Würfeln)
25 g	Greyerzer
250 g	Raclettekäse
50 g	magerer Schwarzwälder Schinkenspeck
500 g	braune Champignons
1 EL	Speisestärke
	frisch geriebene Muskatnuss

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 1360 kcal

Zubereitung

1. Die Pfifferlinge mit 100 ml kochendem Wasser übergießen und ca. 2 Std. zugedeckt ziehen lassen. Alle Käsesorten entrinden und grob raspeln. Die Schalotte schälen und in kleine Würfel schneiden, den Schinkenspeck ebenfalls klein würfeln.

2. Die Pilze durch ein Sieb abgießen, dabei das Einweichwasser auffangen. Pilze ausdrücken und sehr klein hacken. Die Butter in einer Pfanne zerlassen, die Schalotte darin glasig andünsten. Den Speck dazugeben und anbraten. Die Pfifferlinge hinzufügen und kurz mitbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen. Die Champignons trocken abreiben, putzen, vierteln und zugedeckt bereitstellen.

3. Den Wein und 100 ml Einweichwasser mischen (evtl. mit Wasser aufgießen). Den Käse und etwa zwei Drittel dieser Mischung in einen Topf geben und den Käse unter kräftigem Rühren schmelzen. Nach und nach die übrige Weinmischung dazugeben. Stärke mit Cognac oder 2 EL Wasser verrühren und unterrühren. Mit Muskatnuss würzen. Aufkochen lassen, bis die Käsemasse eindickt. Pilze und Brotstücke aufspießen und im Käse wenden.