Rezept

Bärlauch-Fondue

Ein Rezept von Bärlauch-Fondue, am 14.11.2026

Zutaten

400 g	Greyerzer Käse
1 Bund	Bärlauch
2 TL	Zitronensaft
40 ml	Kirschwasser
	frisch geriebene Muskatnuss
200 g	Raclettekäse (ersatzweise Höhlenkäse)
300 ml	trockener, säurebetonter Weißwein (z. B. Riesling)
2 TL	Speisestärke
	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal

Zubereitung

1. Den Käse entrinden und mit der Küchenreibe grob reiben. Den Bärlauch waschen und trocken schütteln. Die Stiele abschneiden und die Blätter fein hacken.

2. Weißwein und Zitronensaft in den Fonduetopf (Caquelon) geben und auf dem Herd langsam erhitzen. Nach und nach den Käse hinzufügen und unter Rühren jeweils schmelzen lassen.

3. Die Speisestärke mit dem Kirschwasser verrühren und in die Käsemasse einrühren. Weiterrühren, bis die Masse schön gebunden ist. Den Bärlauch einrühren. Alles mit Pfeffer und etwas Muskat abschmecken.

4. Das Fondue auf das Rechaud setzen und bei kleiner Flamme ganz leicht kochen lassen.