

Rezept

Fonduta

Ein Rezept von Fonduta, am 08.06.2023

Zutaten

600 g reifer Fontina (ersatzweise Greyerzer)	450 ml Milch
2 EL Butter	1 1/2 EL Mehl
4 Eigelb	Salz
Pfeffer	1 kleiner weißer Trüffel (nach Belieben)
800 g Weißbrot (in Würfeln) oder Pellkartoffeln	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1240 kcal

Zubereitung

1. Den Käse entrinden, in Würfel schneiden und mit der Milch mischen. Die Butter in einem Topf zerlassen, das Mehl darin unter Rühren kurz anschwitzen. Die Milch-Käse-Mischung nach und nach dazugeben und unterrühren. Bei mittlerer Hitze rühren, bis der Käse geschmolzen ist.
2. Die Eigelbe nacheinander kräftig unterrühren. Weiterrühren, bis die Masse eindickt, dabei darauf achten, dass sie nicht kocht, sonst gerinnt das Eigelb. Salzen, pfeffern und nach Wunsch den Trüffel dünn darüberhobeln. Brotwürfel oder halbierte Pellkartoffeln aufspießen und in den Käse stippen.