

Rezept

Käse-Birnen-Fondue

Ein Rezept von Käse-Birnen-Fondue, am 28.06.2026

Zutaten

200 g fester Brie	300 g Mini-Mozzarellakugeln
2 kleine Birnen (z. B. Forelle)	2 EL Zitronensaft
3 Eier	Salz
Pfeffer	180 g Semmelbrösel
1 TL getrocknete Kräuter der Provence	120 g Mehl
300 g Preiselbeeren (aus dem Glas)	Fett oder Öl für den Fonduepf

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 945 kcal

Zubereitung

1. Den Brie in ca. 2 cm große Stücke schneiden. Den Mozzarella trocken tupfen. Die Birnen schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Viertel längs in drei gleich dicke Spalten schneiden und sofort mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Eier in einem tiefen Teller verquirlen, leicht salzen und pfeffern. Die Semmelbrösel in einem zweiten tiefen Teller mit den Kräutern der Provence, Salz und Pfeffer gründlich mischen. Das Mehl in einen weiteren tiefen Teller geben.
2. Je ein Stück Käse oder Birne auf eine Fondue gabel spießen, zuerst im Mehl wenden, dann durch die verquirlten Eier ziehen und zuletzt in den Semmelbröseln wenden, diese mit den Fingern gut festdrücken. Den Brie nochmals durch Eier und Brösel ziehen. Im heißen Fett goldgelb ausbacken und mit Preiselbeeren genießen.