

Rezept

Käsefondue mit Kartoffeln und Gemüse

Ein Rezept von Käsefondue mit Kartoffeln und Gemüse , am 09.06.2026

Zutaten

800 g fest kochende Kartoffeln (z. B. Nicola, Sieglinde, Sigma)	2 EL Öl
Pfeffer	Salz
1 l Gemüsebrühe	edelsüßes Paprikapulver
Backpapier für das Blech	800 g gemischtes geputztes Gemüse (z. B. Blumenkohl, Romanesco, Möhren, Champignons, Paprikaschote, Fenchel, Staudensellerie)
2 Zwiebeln	800 g Emmentaler (oder Gouda)
100 g Butter	1 Bund glatte Petersilie
2 EL Speisestärke	etwa ½ l Milch
	weißer Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 865 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich bürsten, trockentupfen, mit oder ohne Schale längs vierteln. In einer weiten Schüssel Öl, Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen. Die Kartoffelspalten darin wenden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im heißen Backofen (Mitte, Umluft 160°) in 40-50 Min. goldbraun backen.
2. Brühe erhitzen. Gemüse in mundgerechte Stücke teilen bzw. schneiden. Möhren und Fenchelstücke in der Brühe in 8-10 Min. bissfest garen. Nach 5 Min. Blumenkohl bzw. Romanesco – nach Belieben auch Staudensellerie – zugeben und in etwa 3 Min. bissfest garen. Gemüse kalt abschrecken und abtropfen lassen. In Serviergeschirr anrichten.
3. Den Käse grob raspeln. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen fein hacken. Butter im Fonduepfopf erhitzen, die Zwiebeln darin bei schwacher Hitze mit der Hälfte der Petersilie glasig dünsten. ¼ l Milch zugießen und den Käse darin portionsweise unter Rühren mit dem Rührlöffel schmelzen lassen. Dabei die Masse am Siedepunkt halten. Die Stärke mit 5 EL Milch anrühren, unter die Käsemasse rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Mit der übrigen Milch verdünnen. Die Masse sollte gebunden, aber nicht zu fest sein, sonst fallen die Kartoffel- und Gemüsestücke zu leicht von der Gabel. Eventuell etwas Milch unterrühren. Mit Pfeffer würzen und mit übriger Petersilie bestreuen.
4. Den Fonduepfopf auf das Rechaud stellen. Die Kartoffeln aus dem Backofen nehmen, in eine Servierschüssel geben und auftragen. Abwechselnd Kartoffeln und Gemüsestücke aufspießen und in die Käsemasse tauchen.