

## Rezept

# Roquefort-Fondue

Ein Rezept von Roquefort-Fondue, am 17.04.2024

## Zutaten

<b>1</b> Zwiebel	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>100 ml</b> trockener Weißwein	<b>2 TL</b> Speisestärke
<b>400 g</b> Frischkäse	<b>200 g</b> Roquefort
Salz	Pfeffer
1-2 EL Weinessig	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 510 kcal

## Zubereitung

1. Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und grob hacken. Mit dem Wein mit dem Pürierstab oder im Mixer fein pürieren. Die Mischung durch ein Sieb gießen, dabei die Flüssigkeit auffangen und mit der Speisestärke verrühren.
2. Den Frischkäse unter Rühren im Fonduetopf (Caquelon) schmelzen und erhitzen. Den Weinmix dazugießen, aufkochen und 3-4 Min. kochen lassen, bis die Masse schön gebunden ist.
3. Den Roquefort zerbröckeln. Den Caquelon vom Herd ziehen und den Roquefort einrühren. Käse unter Rühren schmelzen lassen. Die Käsemasse mit Salz, Pfeffer und dem Weinessig abschmecken.
4. Fondue auf das Rechaud stellen und bei kleiner Flamme heiß halten, aber nicht mehr kochen lassen.