

Rezept

Schmelzkäse-Pilz-Fondue

Ein Rezept von Schmelzkäse-Pilz-Fondue, am 09.06.2026

Zutaten

40 g getrocknete Mischpilze	1 Knoblauchzehe
600 g Schmelzkäse	200 ml Milch
1 gehäufter TL Speisestärke	2 EL Aceto balsamico
Salz	Pfeffer

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 360 kcal

Zubereitung

1. Pilze mit einem scharfen Messer grob hacken. In 450 ml kaltem Wasser 1 Std. quellen lassen.

2. Eingeweichte Pilze samt Flüssigkeit in einem Topf aufkochen und ca. 20 Min. kochen lassen, bis die Flüssigkeit fast verdampft ist.

3. Den Knoblauch schälen und halbieren. Den Fonduepf (Caquelon) mit dem Knoblauch ausreiben. Die Pilze mit dem Schmelzkäse in den Caquelon füllen. Auf den Herd stellen und den Käse unter Rühren langsam und vorsichtig schmelzen lassen.

4. Milch mit der Stärke verrühren, einrühren, aufkochen und leise kochen lassen, bis die Masse gebunden ist. Essig hinzufügen, salzen und pfeffern. Fondue auf das Rechaud stellen und bei kleiner Flamme heiß halten.