Rezept

Veganer Fondue-Käse

Ein Rezept von Veganer Fondue-Käse, am 12.06.2025

Zutaten

- **300 g** Cashewkerne
- **1 EL** Weißweinessig
- **2 TL** mittelscharfer Senf
- **1 TL** granulierter Knoblauch
- **1 TL** gemahlener Pfeffer
- **½** rote Paprikaschote (ca. 80 g)
- **4 EL** Hefeflocken
- **100 g** Bio-Kokosfett
- **1 TL** Salz

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen (ca. 900 g) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 670 kcal | **Haltbarkeit** gekühlt 2 Tage

Zubereitung

1. Cashews in einer Schüssel in kaltem Wasser zugedeckt ca. 8 Stunden einweichen, am besten über Nacht.

2. Die Cashewkerne in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abbrausen. Die Paprikahälfte entkernen, waschen, in grobe Stücke schneiden und mit den Cashewkernen in die Küchenmaschine mit Schlagmesser oder den Mixer geben.

3. Essig, Hefeflocken, Senf und 400 ml kaltes Wasser mit in die Küchenmaschine oder den Mixer geben. Alles sehr fein pürieren, bis eine cremige Käsesauce entstanden ist.

4. Das Kokosfett in einem Topf bei schwacher Hitze zerlassen. Zur Käsesauce geben und alles zusammen noch einmal pürieren. Mit Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen.

5. Den Cashew-Fonduekäse im Fonduetopf langsam erhitzen und auf dem Rechaud bei schwacher Hitze köcheln lassen. Die Fonduezutaten auf Fonduegabeln durchziehen (siehe Clever genießen). Die Sauce immer mal wieder umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt.