



Fondue mit Thymian-Croutons und Birnen-Chutney



45 Minuten



Hobbyköche

Zutaten

 für 4 Personen

Für das Birnen-Chutney:

500 g	reife Birnen
100 g	rote Zwiebeln
1 Stk.	frischer Ingwer (1 cm)
1 gestr. TL	Curry
1 TL	gehackter Rosmarin
100 ml	Apfelessig
150 ml	Apfelsaft
1/2 Pkg.	Gelierzucker Extra 2:1 (250 g)
2 TL	süßer Senf
1/2 TL	Salz

Für die Thymian-Croûtons:

12 Scheiben	Weißbrot
5 Zweige	Thymian
3	Knoblauchzehen
6 EL	Olivenöl

Zubereitung

1

Am Vortag – Birnen Chutney:

Ein nasses, sauberes Geschirrtuch auf den Topfboden legen (damit die Gläser beim Auskochen nicht schep-
pern) und 1 Liter Wasser im Topf abwiegen. Gläser und
Schraubdeckel in den Topf geben und auskochen. 100°C
| 00:10:00

Gläser und Schraubdeckel aus dem Topf nehmen (Hand-
schuhe!) und auf einem sauberen Küchentuch abstel-
len. Das Wasser aus dem Topf ausleeren und den Topf
abtrocknen. Das Universalmesser einsetzen. 1 Zwiebel
schälen und halbieren. Ingwer schälen und grob zerklei-
nern. Zwiebelhälften, Ingwerstücke in den Topf geben.
Den Deckel schließen, den Messbecher einsetzen und
die Zutaten zerkleinern. Stufe 14 | 00:00:10

Das Universalmesser entnehmen und mit dem Spatel
die zerkleinerten Lebensmittel abstreifen. Den 3D-Rüh-
rer einsetzen. Birnen schälen, in grobe Würfel schneiden
und 500 g im Topf abwiegen. 100 ml Essig, 150 ml
Apfelsaft und 250 g Gelierzucker 2:1 im Topf abwiegen.
1 TL Currypulver, 1 TL gehackter Rosmarin, 2 TL süßer
Senf und 1/2 TL Salz zu den Zutaten im Topf geben. Den
Messbecher entnehmen und alles unter Rühren zum
Kochen bringen und 5 Min. köcheln lassen. Stufe 2 |
130°C | 00:05:00

Chutney mit Salz und süßem Senf evtl. nochmals ab-
schmecken und heiß randvoll in die vorbereiteten Gläser
füllen. Mit den Schraubdeckeln verschließen und ab-
kühlen lassen.



Für das Fondue:

1	Knoblauchzehe
400 g	Rupp Feinster Streich Bergkäse
400 g	Rupp Enzian Eckerl
400 ml	trockener Weißwein z.B. Sauvignon Blanc
1/2 EL	Speisestärke
1 EL	frisch gepresster Zitronensaft
2 EL	Kirschwasser
etwas	frisch gemahlener Pfeffer
etwas	frisch geriebener Muskat
Außerdem:	5 Schraubgläser à 180 ml Geschirrtuch Backblech Backpapier

2

Thymian-Croûtons:

Die Knoblauchzehen schälen und mit der flachen Seite eines Messers leicht anquetschen. Die Weißbrotscheiben auf einer Seite mit den Knoblauchzehen einreiben, anschließend das Brot in Würfel schneiden. In einer Schüssel mit Öl, Thymian, den Knoblauchzehen von vornhin, Salz und Pfeffer vermischen. Die Brotwürfel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im Ofen bei 180°C ca. 15 Minuten backen, bis die Croûtons knusprig sind.

3

Fondue:

Den 3D-Rührer einsetzen. Den Cookit-Topf mit einer Knoblauchzehe einreiben. Feinster Streich Bergkäse und Enzian-Eckerl in den Topf geben. 400 ml Weißwein im Topf abwiegen. 1 EL Speisestärke und 1 EL Zitronensaft in den Topf geben und auf mittlerer Stufe unter gelegentlichem Rühren erhitzen, bis der Käse schmilzt. Stufe 3 | 98°C | 00:05:00

2 EL Kirschwasser, Pfeffer und Muskat dazugeben und unter Rühren köcheln lassen (ca. 10 Minuten). Nicht zu lange kochen lassen, ansonsten wird es zäh. Es sollte eine schöne cremige Käsemasse entstehen (evtl. noch etwas Wasser hinzugeben). Stufe 3 | 95°C | 00:10:00

Das Fondue in ein Caquelon umfüllen und mit dem Birnen-Chutney und den Thymian-Croutons servieren.

Tipp: Als Beilage zum Käsefondue passt hervorragend ein grüner Salat. Dazu eignet sich zum Beispiel Vogerlsalat. Als Getränk wird traditionell Kirschwasser und Weißwein getrunken.