

Käsefondue Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers mit Waldpilzen



Informations

Personen : 4

Zutaten

- 500 g Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 200 g Schlagsahne
- 400 g Waldpilze
- 60 g Butter
- 2 Schalotten
- ½ Bund glatte Petersilie
- Salz, Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsschritte



1. Den Fourme d'Ambert AOP in große Würfel schneiden und in einen Topf geben. Die Sahne dazugießen und bei niedriger Hitze erwärmen. Hin und wieder umrühren, damit der Käse nicht anhängt.
2. Parallel dazu die Pilze putzen und in der heißen Butter anbraten. Wenn sie Farbe bekommen, die zuvor geschälten und feingehackten Schalotten und die gehackte Petersilie dazugeben.
3. Mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.
4. Die Hälfte der Pilzmischung in den geschmolzenen Käse geben und kräftig umrühren.
5. Das Käsefondue in ein Caquelon oder den ausgehöhlten Käse füllen und warm mit Brotwürfeln, den restlichen Pilzen und ein paar rohen Pilzen servieren.

? **Tipp:** In diesem Rezept können Sie die Pilze verwenden, die gerade Saison haben, und das Fondue mit einem Schuss Weißwein oder Armagnac verfeinern.