



Trüffel-Käsefondue mit 2 Sorten Trüffelkäse



Dieses Rezept wurde erstellt von [@cyninkoken](#)

Dieses Trüffel-Käsefondue ist ein köstlich luxuriöses Gericht für ein gemütliches Beisammensein mit Freunden oder Familie. Durch die Kombination von cremigem Trüffelkäse und aromatischem Trüffel-Ziegenkäse erhält das Fondue einen reichen und verfeinerten Geschmack. Servieren Sie es mit Obst, Gemüse, Brot und Aufschnitt zum Eintauchen und genießen Sie einen warmen, geschmackvollen Abend mit einem alkoholfreien Käsefondue. Dies ist das perfekte Rezept für alkoholfreies Käsefondue für alle, die geschmackvolle und gesellige Abende lieben.

Vorbereitung

- 1: Schneiden Sie die Fuet in Scheiben, den Chicorée in Spalten, die Birne in Stücke und das Brot in Würfel. Brokkoli in Röschen und Austernpilze in Stücke schneiden. Stellen Sie sicher, dass alles bereitsteht.
- 2: Heizen Sie den Ofen auf 200 °C vor. Mischen Sie Brokkoli und Austernpilze mit etwas Olivenöl, Salz und Pfeffer. Verteilen Sie das Gemüse auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech, sodass die Stücke nicht übereinander liegen. 12–15 Minuten rösten, bis das Gemüse gar und leicht karamellisiert ist.
- 3: Den Trüffelkäse und den Trüffel-Ziegenkäse grob reiben. Die Knoblauchzehe halbieren und die Innenseite des Fonduetopfes damit einreiben für zusätzlichen Geschmack.
- 4: Erwärmen Sie den Weißwein oder die Gemüse-/Hühnerbrühe mit dem Zitronensaft bei niedriger Hitze im Fonduetopf. Fügen Sie die Käse nach und nach hinzu und rühren Sie ständig. Bei Bedarf die Maisstärke in einem Esslöffel Wein oder Brühe auflösen und in das Fondue einrühren, um zusätzliche Bindung zu erzielen.
- 5: Servieren Sie das Fondue mit allen vorbereiteten Dip-Zutaten: Obst, Gemüse, Brot und Fuet. Genießen Sie Ihr warmes, geschmackvolles Fondue sofort.
- 6: Wenn der Käse nicht gut schmilzt, mischen Sie 1 Esslöffel Maisstärke mit etwas Weißwein oder Brühe und geben Sie dies zum Fondue. So wird das Käsefondue sofort glatt und perfekt cremig.

Zutaten

- 200 Gramm Henri Willig Bio Trüffelkäse
- 150 Gramm Henri Willig Trüffel-Ziegenkäse
- 2 Knoblauchzehe
- 300 Milliliter Weißwein oder Gemüse-/Hühnerbrühwürfel
- 1 Teelöffel Zitronensaft
- 1 Teelöffel Maisstärke
- 1 reife Birne
- Handvoll weiße Trauben
- 1 kleiner Brokkoli
- 150 Gramm Austernpilze
- 100 Gramm Fuet
- 2 Chicorée-Köpfe
- Brot



Worauf kann man Käsefondue dippen?

Bei einem Trüffel-Käsefondue können Sie allerlei Leckereien dippen. Denken Sie an Obst wie Birnen und Trauben, Gemüse wie Brokkoli, Austernpilze und Chicorée, gewürfeltes Brot und Aufschnitt wie [Fuet](#). Durch die Kombination verschiedener Geschmacksrichtungen und Texturen entsteht ein Snack oder Abendessen, das allen gefällt. Variieren Sie gerne mit saisonalen Produkten für zusätzliche Farbe und Geschmack.

Kann ich Käsefondue ohne Fondueset oder Käsefondue-Pfanne zubereiten?

Ja, das geht! Sie können als Alternative eine stabile Pfanne auf niedriger Hitze verwenden. Achten Sie darauf, dass die Pfanne gut erhitzt wird und rühren Sie regelmäßig, um Anbrennen zu vermeiden. Stellen Sie sicher, dass das Käsefondue konstant warm bleibt, zum Beispiel durch eine Wärmequelle wie ein Rechaud oder einen kleinen Herd auf dem Tisch. Möchten Sie es besonders einfach machen? [Bestellen Sie die Henri Willig Käse-Backform.](#)

Bietet Henri Willig auch fertiges Käsefondue an?

Ja, Henri Willig bietet auch [fertiges Käsefondue](#) an. Dieses Fondue ist ideal, wenn Sie wenig Zeit haben, aber trotzdem die reichen Aromen der Henri Willig-Käse genießen möchten. Sie müssen den Käse nur erhitzen, und Ihr Fondue ist fertig – perfekt für einen schnellen, geschmackvollen Snack oder ein Abendessen.

Was trinkt man zu Käsefondue?

Zu einem Käsefondue können Sie Wein oder Bier wählen, um Ihr Fondue-Erlebnis zu vervollständigen. Für Wein empfehlen wir einen [Chardonnay](#); dieser volle und cremige Wein verstärkt die reichen Trüffelaromen des Käses, ohne zu dominieren. Wer lieber Bier trinkt, wählt am besten ein [Weizenbier](#). Der frische und leichte Charakter des Biers durchbricht die Cremigkeit des Käses und sorgt für einen perfekt ausgewogenen Geschmack. So genießen Sie Ihr Käsefondue optimal.