

KÄSE-FONDUE



Das brauchst du (für 4 Personen):

- ▶ Fonduetopf
- ▶ 500 g geriebenen Käse, z. B. Gouda, Butterkäse, Emmentaler
- ▶ 500 ml Flüssigkeit, z. B. 250 ml Apfelsaft + 250 ml Wasser oder 250 ml Milch
- ▶ 2 EL Speisestärke
- ▶ 1 TL Senf
- ▶ 1 Knoblauchzehe
- ▶ Salz, Pfeffer, Senf, Muskat

Dazu:

- ▶ Baguette/Brot
- ▶ Gemüse (z. B. Tomaten, Paprika, Karotten, Gurken)
- ▶ Obst (z. B. Ananas, Weintrauben)



Rezept:

- 1** Schneide mit Hilfe deiner Eltern die Knoblauchzehe in zwei Hälften und reibe damit den Boden des Topfes ein. Tipp: Ihr könnt auch die ganze Knoblauchzehe pressen und in den Topf geben.
- 2** Gib nun den Apfelsaft und das Wasser oder die Milch dazu und lasse die Mischung mit Hilfe deiner Eltern aufkochen.
- 3** Anschließend streust du den geriebenen Käse nach und nach in den Topf. Du kannst entweder nur eine Käsesorte nehmen oder mehrere Käsesorten mischen. Rühre immer wieder kräftig um und lasse das Gemisch bei mittlerer Hitze köcheln.
- 4** Nach ein paar Minuten rührst du die Speisestärke und den Senf in die Mischung und lässt alles erneut aufkochen. Gib nach Geschmack vorsichtig Salz, Pfeffer und Muskat dazu und rühre immer wieder gut um. Probiere zwischendurch, ob es dir schon schmeckt. Fertig ist dein leckeres Käse-Fondue!
- 5** Jetzt könnt ihr das Gemüse waschen, alle Beilagen klein schneiden und in Schüsseln verteilen.

Und so geht's:

Brot, Gemüse oder Obst – suche dir die Beilagen aus, die du magst, stecke sie auf eine Gabel und tunke sie in das Käse-Fondue. Aber sei vorsichtig: Der Käse ist ganz schön heiß.

Guten Appetit!



SCHOKO-FONDUE



Das brauchst du (für 4 Personen):

- ▶ 200 g Vollmilch-Schokolade (Kuvertüre oder Tafel)
- ▶ 200 g Zartbitter-Schokolade (Kuvertüre oder Tafel)
- ▶ 200 g Schlagsahne

Dazu:

- ▶ Frisches Obst, z. B. Erdbeeren, Trauben, Äpfel, Bananen
- ▶ Butterkekse, Waffeln
- ▶ Bunte Streusel, gehackte Nüsse, Kokosraspeln



Rezept:

- 1** Bitte deine Eltern, die Sahne in einem Topf auf dem Herd vorsichtig zu erhitzen. Währenddessen kannst du die Schokolade in kleine Stücke brechen.
- 2** Gib nun unter ständigem Rühren die Schokoladenstückchen in den Topf. Rühre das Gemisch solange um, bis die Schokolade vollständig geschmolzen ist. Fertig ist das Schlemmer-Fondue: Deine Eltern können jetzt den Topf vom Herd nehmen.
- 3** Äpfel, Bananen, Erdbeeren – wasche das frische Obst und schneide es anschließend in mundgerechte Stücke. Auch Kekse oder Waffeln kannst du in das Schoko-Fondue tauchen. Richte die Beilagen in kleinen Schalen oder auf Tellern an.

Und so geht's:

Spieße mit der Fonduegabel die Speisen deiner Wahl auf und tauche sie in den Schokoladen-Topf. Wenn du magst, kannst du die Leckerei noch mit Streuseln, Kokosraspeln oder gehackten Nüssen verzieren.

Lass es dir schmecken!

