

Rosenkohl-Pilz Fondue

Geschmolzener Käse trifft auf himmlisch aromatisches Ofengemüse – besinnlicher kann das Jahr nicht zu Ende gehen!



Bild: Ariane Bille für BVE0

Rosenkohl-Pilz Fondue

🕒 45 Min. || Einfach Vegetarisch



Bild: Ariane Bille für BVEO

Zubereitung

Backofen auf 190°C Umluft vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auskleiden. Rosenkohl waschen, putzen, den Strunk kreuzförmig einschneiden und in eine Schüssel geben. Pilze mit einer Gemüsebürste putzen. Rosmarin waschen, trocken schütteln, Nadeln von den Stielen zupfen und hacken. Olivenöl, Meersalz und Rosmarin in einer kleinen Schüssel verrühren und die Hälfte in die Schüssel zum Rosenkohl geben. Alles gut vermengen und auf das Backblech geben. Pilze in die selbe Schüssel geben und mit dem restlichen Kräuter-Öl vermengen. Schinkenspeck der Länge nach halbieren und ein paar Pilze und Rosenkohlköpfchen mit dem Schinken umwickeln. Rosenkohl auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben und nach etwa 12 Min. die Pilze dazu geben. Weitere 20–25 Min. backen, bis das Gemüse gar ist. Dabei zwischendurch immer wieder wenden, damit alles gleichmäßig gar wird. Knoblauchzehe schälen und Fonduepfopf damit einreiben. Käse reiben. Speisestärke mit Weißwein und Zitronensaft in einer Tasse glatt rühren, mit dem Käse in den Fonduepfopf geben und bei starker Hitze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Mit Kirschwasser, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken und auf einem Rechaud weiter köcheln lassen. Brezeln in kleine Würfel schneiden, auf die Fonduegabeln spießen, abwechselnd mit Rosenkohl und Pilzen in den heißen Käse tauchen und genießen.

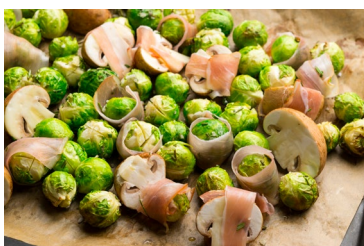


Bild: Ariane Bille für BVEO

Zutaten für 4 Portionen

- 500 g Rosenkohl
- 250 g braune Champignons
- 1 Zweig Rosmarin
- 2 ½ EL Olivenöl
- 1 TL Meersalz
- 80 g Südtiroler Schinkenspeck
- 1 Knoblauchzehe
- 500 g Greyzer
- 300 g Emmentaler
- 3 TL Speisestärke
- 375 ml trockener Weißwein
- 1 TL Zitronensaft
- 3 EL Kirschwasser
- 1 Prise Pfeffer und Muskatnuss
- 4–6 Brezeln (je nach Hunger)