

Käsefondue im Brotlaib

Zutaten für 3 Personen:

- 1 Schönegger Bauernlaib 750 g
- 1 Bauernstolz
- 250 ml Heumilch
- 4 Eigelb
- 50 g Almbutter
- 2 EL Grappa
- Salz, Pfeffer
- Etwas Schnittlauch zum Bestreuen



Zubereitung:

1. Das obere Viertel des Brotes abschneiden. Das Brot-Innere vorsichtig (möglichst im Ganzen) mit einem spitzen Messer kreisrund entlang des Randes bis knapp über den Brotboden herausschneiden.
2. Dabei nicht durch die Unterseite stechen, da sonst der Käse beim Backen ausläuft.
3. Das abgeschnittene Brotberteil und die ausgelöste Krume in große Würfel schneiden. In einen Brotkorb füllen und mit einem Tuch zudecken.
4. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
5. Bauernstolz würfeln. Heumilch erhitzen, Käse unter Rühren darin schmelzen.
6. Käsemischung, Eigelb und Almbutter mit einem Mixer cremig mixen. Mit Grappa, Salz und Pfeffer abschmecken und die Masse in das ausgehöhlte Brot gießen.
7. Im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen, bis der Käse eine goldbraune Kruste bildet.
8. Schnittlauch in Röllchen schneiden, über das Brot streuen und zusammen mit den Brotwürfeln zum Dippen servieren.

Tipp: Dazu passen auch Gemüsesticks aus Karotte, Gurke und Sellerie zum Dippen.

Für ein noch schnelleres Fondue kannst Du unsere fertige Käsefonduemischung verwenden. Hierzu einfach die fertige Mischung in einem Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen. In den Brotlaib füllen und bei 200 °C für ca. 20 Minuten backen.