

## **Würziges Käsefondue mit dreierlei Käse von der Kaslab'n Nockberge (4-6 Personen)**

### **Zutaten**

2 Knoblauchzehen  
400 g würziger Kaslab'n Bergkäse 9 oder 12 Monate gereift  
200 g Kaslab'n Bierkäse  
200 g Kaslab'n Fastenkäse  
300 ml trockener, regionaler Weißwein  
70 ml angesetzter Zirbenschmacks, wahlweise Obstbrände wie Kirsch, Quitte, Birne oder Apfel  
2 EL Speisestärke (z.B. Mais- oder Kartoffelstärke)  
Pfeffer aus der Mühle nach Geschmack  
Weißbrot oder Baguette in grobe, mundgerechte Würfel geschnitten

### **Equipment:**

Fonduetopf (Caquelon), wahlweise runde, feuerfeste Kasserolle aus Glas, Keramik oder Gusseisen  
Fonduegabeln  
Rechaud /Stövchen-Aufsatz für Fondue mit Brennpastenbehälter  
Brennpaste

### **Zubereitung**

Den Bergkäse entrinden und gemeinsam mit dem Fasten- und Bierkäse, welche nicht entrindet werden müssen, grob reiben. Die Knoblauchzehen schälen und halbieren. Den Fonduetopf (Caquelon) mit den Schnittflächen der Knoblauchzehen gut ausreiben. Danach die Knoblauchzehen sehr fein hacken und gemeinsam mit dem Käse in den Fonduetopf geben. Nun den Wein hinzufügen und alles zusammen unter ständigem Rühren langsam erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

In der Zwischenzeit die Stärke mit dem Zirbenschmacks kalt verrühren und in die leicht kochende Masse einrühren. Das Ganze sehr leicht köcheln lassen, bis sich eine dickflüssig-cremige Käsemasse ergibt. Zum Schluss nach Belieben mit frisch gemahlenem Pfeffer verfeinern und nach Lust und Laune bei Bedarf mit zusätzlichen Zutaten aufpeppen (siehe Marcos Tipp).

Den Fonduetopf nun am Tisch auf das brennende Rechaud setzen und gemeinsam mit den Brotwürfeln servieren.

### **Marcos Tipp:**

Die Mischung dieser drei würzigen Kaslab'n-Käse ist so raffiniert zusammengestellt, dass kein zusätzliches Salz zum Abschmecken benötigt wird. Wer andere Käse verwendet, kann das Fondue am Ende natürlich nach Geschmack auch mit Salz verfeinern.

Auf meinen Weltreisen habe ich schon viele verrückte Fondue-Kreationen verkostet. Einige Ideen habe ich versucht, mit regionalen Produkten umzusetzen. Wer sein Fondue einmal außergewöhnlich aufpeppen möchte, der kann in einer separaten Pfanne fein gewürfelte Kärntner Wildhauswürsteln oder Salami knusprig anbraten und am Ende zum Fondue geben. Für zusätzliche sorgen entkernte und fein gewürfelte, frische Chilischoten, die der deftigen Käse-Salami-Mischung die notwendige Frische



Marco Krainer Büro Marco Krainer 2021 ♦ A - 9544 Feld am See [www.marcokrainer.com](http://www.marcokrainer.com)

und Schärfe verleihen. Jeder der sich diese gewagte Kombination nicht vorstellen kann, wird vom Ergebnis umso mehr überrascht sein. Aber auch das einfache Verfeinern mit frisch gehackten Kräutern wie Basilikum oder Schnittlauch – besonders raffiniert auch mit Liebstöckel – wird die Gäste überzeugen.

Als passende Weinbegleitung empfehle ich Weißweine mit mittlerer Säure (nicht zu wenig, nicht zu viel), die dem kräftigen Käse standhalten können. Und nur selten werde ich auch einen Schnaps empfehlen – wann aber, wenn nicht nach einem Käsefondue. Ich würde schon fast sagen, da muss es einfach einer sein – aber nicht die Zirbe – einer mit Frucht – und zwar klar, geradlinig und unkompliziert! Mein Favorit: die Quitte. Bon appétit!



Marco Krainer Büro Marco Krainer 2021 ♦ Internationaler Showkoch für Events & Co ♦ Genussland Kärnten-Chefkoch

Mehr Infos & Rezepte unter [www.marcokrainer.com](http://www.marcokrainer.com) oder auf Facebook unter [www.facebook.com/chefmarcokrainer](https://www.facebook.com/chefmarcokrainer) sowie auf Instagram unter [www.instagram.com/chefmarcokrainer](https://www.instagram.com/chefmarcokrainer)