

---



## Schweizer Fondue

### Zutaten für vier Personen:

250g Gruyère  
250g Comté AOC Cyclamen  
1 Knoblauchzehe  
500g Baguette  
300ml Grüner Veltliner  
3 TL Speisestärke  
2 EL Kirschwasser  
2 TL Zitronensaft  
Muskatnuss  
Pfeffer



### Zubereitung:

1. den Käse grob raspeln, Knoblauch schälen und halbieren und das Baguette in kleine Stücke schneiden
2. den Wein in einem Fonduetopf auf dem Herd aufkochen lassen und anschließend den Herd runterschalten
3. den Käse langsam unterrühren, schmelzen lassen, den Knoblauch zugeben und ziehen lassen
4. die Stärke mit dem Kirschwasser und dem Zitronensaft vermischen und in das Käsefondue einrühren
5. zum Schluss mit geriebener Muskatnuss und Pfeffer abschmecken

*Wir wünschen einen guten Appetit!*

---



## Trauben-Walnuss-Raclette

### Zutaten für vier Personen:

400 g kernlose blaue Trauben  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 EL Walnusskerne  
Salz  
Pfeffer frisch gemahlen  
250 g „Tiroler Raclette light“  
in 6 Scheiben  
250 g „Raclette de Savoie“  
in 6 Scheiben



### Zubereitung:

1. heizen Sie das Raclettegerät vor
2. halbieren und entkernen Sie die Trauben, schneiden Sie die Frühlingszwiebeln in feine Ringe und brechen Sie die Walnusskerne in kleine Stücke
3. vermischen Sie die Trauben mit den Zwiebelringen und den Walnusstücken und verfeinern die Mischung mit Salz und frischem Pfeffer
4. dann verteilen Sie die Traubenmischung in die Pfännchen, belegen Sie diese mit Raclettekäse und lassen sie solange backen, bis der Käse leicht gebräunt ist (ca.4 min)

*Wir wünschen einen guten Appetit!*





## Winterliche Käseplatte

### Zutaten für vier Personen:

- 250 g Walnusskäse
- 250g Adenner-Ingwer-Pfeffer
- 500g Weintrauben, blau und weiß
- 3 frische Feigen
- eine handvoll geschälte Walnüsse



### Zubereitung:

1. den Käse in dünne Scheiben schneiden und dekorativ auf ein Holzbrett legen
2. die Feigen vorsichtig vierteln
3. die Feigen und die Trauben zwischen dem Käse auf dem Brett verteilen
4. die Walnüsse darüber streuen

*Wir wünschen einen guten Appetit!*



## Käsefondue ohne Alkohol

### Zutaten für vier Personen:

- 250g Hausemmentaler Allgäu
- 250g Hausbergkäse Tirol
- 1 Knoblauchzehe
- 500g Baguette
- 400 ml Buttermilch
- 150g Frischkäse
- 2 TL Speisestärke
- 2 TL Zitronensaft
- Muskatnuss
- Pfeffer



### Zubereitung:

1. den Käse grob raspeln, Knoblauch schälen und halbieren und das Baguette in kleine Stücke schneiden
2. die Buttermilch in einem Fonduetopf auf dem Herd erhitzen und anschließend Frischkäse und Knoblauch dazugeben
3. den Käse langsam unterrühren und schmelzen lassen
4. die Speisestärke mit dem Zitronensaft verrühren und in das Käsefondue unterrühren
5. Zum Schluss mit geriebener Muskatnuss und Pfeffer abschmecken

*Wir wünschen einen guten Appetit!*





## Klassisches Raclette

### Zutaten für vier Personen:

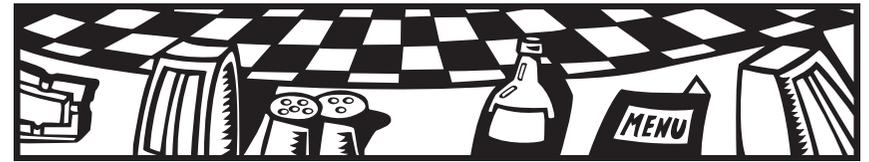
- 250 g Tiroler Raclette
- 250 g Schweizer Raclette
- 8 große Pellkartoffeln
- 1 Glas Cornichons
- 1 Glas Silberzwiebeln
- frischer Pfeffer



### Zubereitung:

1. das Raclettegerät vorheizen
2. die Kartoffeln waschen und anschließend in Wasser, mit Salz und etwas Öl, zum kochen bringen
3. den Käse in 0,5 cm dicke Scheiben schneiden und entrinden
4. die Käsescheiben in den Pfännchen, unter dem Raclettegerät portionsweise schmelzen - solange bis der Käse leicht gebräunt ist (ca. 4 min)
5. den geschmolzenen Käse mit etwas frisch gemahlenen Pfeffer, den Cornichons und den Silberzwiebeln servieren

*Wir wünschen einen guten Appetit!*



## Ofenkäse

### Zutaten:

- 1x Ofenkäse Clarines in der Spanschachtel
- Baguette



### Zubereitung:

1. den Ofen auf 200 Grad vorheizen
2. Baguette in Scheiben schneiden
3. den Ofenkäse in dem vorgeheizten Ofen 10 min backen lassen
4. anschließend schneidet man ein Kreuz in den Deckel des Käses und klappt die so entstehenden vier Ecken nach oben
5. nun den Käse noch weitere 10 min gold-gelb backen
6. kurz vor Ende der Backzeit noch das Baguette mit in den Ofen geben und knusprig aufbacken

*Wir wünschen einen guten Appetit!*