Irisches Käsefondue



Zutaten:

für 2 Personen

- 3 verschiedene Cheddar Käse á 200g
- 400 g Kartoffeln
- 1 Dose Guinness
- 20 cl Whisky
- 4 Knoblauchzehen
- Rosmarinzweige

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° C Ober-/Unterhitze anstellen.

Die Kartoffeln waschen und in mundgroße Stücke schneiden. Auf ein Backblech geben, mit Salz würzen. Olivenöl über die Kartoffeln geben und mit beiden Händen die Kartoffeln wälzen. Rosmarinzweige dazu geben. 3 Knoblauchzehen ungeschält mit dem Messerblatt andrücken und ebenfalls dazu geben. Alles in den Backofen schieben und ca. 20-30 Minuten gar backen.

Die letzte Knoblauchzehe schälen, klein schneiden, in etwas Olivenöl im Topf anschwitzen und mit dem Whisky ablöschen. Den Cheddarkäse in kleine Stücke schneiden und im Topf langsam schmelzen lassen. Die Hitze des Herdes etwas reduzieren und ständig in der Käsemasse rühren.

Nach und nach das Guinnessbier hinzugeben und ständig weiterrühren. Wenn der Käse geschmolzen ist und ihr eine flüssige Schmelzmasse habt, dann das Käsefondue abschmecken. Etwas Salz, Pfeffer und Muskat hinzugeben. Je nach Bedarf noch einen Schuss Whisky dazu.

Die Kartoffeln aus dem Backofen holen und in eine Schüssel füllen. Das Käsefondue in den vorgewärmten Fonduetopf geben und auf das Stövchen stellen. Ein gekühltes Guinness einschenken und schon steht einem romantischen irischen Abend nichts mehr im Weg.

Kartoffelwerkstatt.de