Käsefondue im Brotlaib

- 40 min Zubereitungszeit
- 30 min Kochzeit
- 2.268 kcal pro Portion
- Mittel
- Vegetarisch

Zutaten

2 Portionen

1.000 g	Brotlaib
4	Eier
150 g	Gruyere
150 g	Emmentaler
250 ml	Milch
50 g	Butter
2 El	Grappa
2	Möhren
2	Paprika, rot
4	Stangen Staudensellerie
0,25	Bund Schnittlauch
1 Prise	Salz, Pfeffer zum Würzen

Zubereitung

1. Vom Brot das Oberteil abschneiden. Das Innere mit einem Messer vorsichtig auslösen, dabei aufpassen, dass die Brotwand nicht durchstochen wird. Deckel und das Innere in Streifen oder Würfel schneiden und später zum Eintunken servieren.
2. Eier trennen. Gruyere und Emmentaler in Würfel schneiden. Milch in einem Topf erhitzen. Käse in der Milch schmelzen. Milch-Käse-Mischung mit einem Stabmixer zusammen mit den Eigelben und der Butter cremig rühren. Mit Grappa, Salz und Pfeffer abschmecken.
3. Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen. Brotlaib mit der Käsemischung füllen. Im Ofen ca. 20 Min. backen.
4. Möhre, Paprika und Sellerie zum Eintunken in Streifen schneiden. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden.
5. Brotlaib aus dem Ofen holen, mit Schnittlauch bestreuen und auf dem Tisch anrichten. Gemüse und Brotstreifen dazu reichen.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	884kJ /210kcal	9.546kJ /2.268kcal
Fett	9g	89g
davon gesättigte Fettsäuren	5g	46g
Kohlenhydrate	23g	242g
davon Zucker	3g	31g
Eiweiß	10g	106g
Salz	2g	13g