Epoisses-Fondue aus dem Ofen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	20 Min.
Garzeit	1 Std.
Portionen	4
Gerät	Combair-Steam SE ab 2015

Kartoffeln

800 g Kartoffeln, klein, festkochend

Kartoffeln waschen und in den gelochten Garbehälter geben. Garbehälter in den kalten Garraum schieben. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 40 Min.

Kartoffeln nach dem Dämpfen warm stellen.

Käse

4 Epoisses, in der Holzschachtel, je ca. 250 g

200 ml Weisswein

1 Zwiebel

Käseschachteln gut mit Alufolie einkleiden, sodass der Käse oben offen ist. Käse mit einer Gabel einstechen. Zwiebel in Ringe schneiden, über dem Käse verteilen und Weisswein darübergiessen. Käse auf das Kuchenblech stellen und in den noch warmen Garraum schieben. Backen.

Backgut einschieben

Heissluft 200 °C während 20 Min.

Käse aus dem Ofen nehmen und mit den gedämpften Kartoffeln servieren.

Zubehör

Garbehälter gelocht, 430 × 370 × 25 mm

Kuchenblech

Zusätzliche Informationen

Erstellt am	11.12.2019