

# Parmesan Fondue

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " " });
```

Das Fondue stammt ursprünglich aus der französischsprachigen Schweiz und bezeichnet ein Gericht aus geschmolzenem Käse. Es gibt aber auch verschiedene Abwandlungen wie zum Beispiel das Fettfondue oder das Schokoladenfondue.

Beim Fettfondue werden verschiedene Fleischsorten und gegebenenfalls Gemüsebeilagen in kleine, mundgerechte Stücke geschnitten und mithilfe von Fonduespießen in heißer Brühe bzw. Fett gegart. Der Schweizer Klassiker hat aber auch seine asiatischen Versionen. Das aus Japan stammende "Shabu Shabu" ist ebenfalls eine Art Fleischfondue. Dabei wird nicht nur dünn geschnittenes Fleisch verwendet, sondern auch Gemüse (Chinakohl, Nori, Shiitake) und Teigtaschen. Anschließend werden die gegarten Zutaten mit gedämpften Reis und verschiedenen Dip-Soßen serviert.

Eine weitere beliebte Variante ist das Schokoladenfondue oder der Schokoladenbrunnen. Hierbei können diverse Schoko-Sorten gewählt werden, zum Beispiel Zartbitter oder auch weiße Schokolade. Das süßliche Fondue wird gerne mit frischem Obst (Apfel, Banane, Erdbeeren) als Nachtisch gereicht. Manche Regionen verwenden jedoch anstelle von Obst lieber weitere Süßigkeiten wie zum Beispiel Marshmallows, Löffelbiskuit oder eine Kugel Speiseeis.

## Zutaten

- 50 g geriebener Parmesan
- 2 Schalotten, fein gewürfelt
- 100 ml trockener Weißwein
- 100 ml Sahne
- 80 Gramm kalte Butter
- 5 - 6 Blätter Salbei, gezupft
- 1 Prise Salz, etwas weißer Pfeffer

## Zubereitungsart

## Schritt1

Die Schalotten in etwas Butter farblos anschwitzen und mit dem Weißwein ablöschen. Auf die Hälfte einkochen lassen und die Sahne nachgießen, wieder etwas reduzieren lassen.

## Schritt2

Die Salbei Blätter dazu geben und in einem Mixer oder mit dem Stabmixer pürieren.

## Schritt3

Den Parmesan zufügen und mit der restlichen, kalten Butter zu einer leichten Emulsion schaumig auf mixen und sofort servieren.

**Rezeptart:** Buttersaucen, Kleine Gerichte, Partyrezepte, Schnelle Rezepte, Vegetarisch

**Zutaten:** parmesan

## Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Kalorien (kcal)295
- Eiweiß (g)5,5
- Fett (g)27,8
- KH (g)2
- Cholesterin (mg)83,7

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parmesan-fondue/>