

**Rezept für die „HEISSE SCHACHTEL“
Oder Fondue mit Mont d’Or-Käse
(aus dem schweizer.-bzw. französ. Jura)**

**DELI
ZIOSO** FEINKOST
MEDITERRANES ZUM ANBEISSEN
Patrick Couvreur Lange Straße 27 • Bad Münde
Telefon **05042/589351**
www.kaese-hameln.de

Aufbewahrung:

Gleich nach dem Einkauf die Schutzfolie entfernen und den Deckel auf die Schachtel setzen. Danach die Schachtel mit einem leicht feuchtem Tuch einwickeln und im Gemüsefach des Kühlschranks lagern.

Vorbereitung:

Deckel entfernen, das Holz des Schachtelunterteils mit Alu-Folie schützen (dadurch brennt die Holzschachtel nicht an)

Ein Loch von ca. 3-4 cm Durchmesser in die Käseoberfläche bis zum Boden bohren, mit trockenem Weißwein auffüllen, den Käse anschließend mit Knoblauch spicken und pfeffern. Die Schachtel für 20 Minuten in den Backofen stellen bis zur Bildung einer gratinierten Rinde. (Je nach Backofen bei 200- 240 Grad C.)

Serviervorschlag:

Jeder Gast „löffelt“ den Käse aus der Schachtel heraus. Dazu heiße Pellkartoffeln, Wurst- und Schinken-Aufschnitt servieren. Als Beigabe können kleine Gürkchen serviert werden. Denselben Wein wie in den Käse gefüllt dazu reichen.

Wichtige Informationen zum Mont d’Or

Schimmel auf dem Gürtel aus Tannenholz

Dieses natürliche Phänomen hat keinerlei Einfluss auf den Geschmack des Käses und ist keine Gefahr für die Gesundheit des Konsumenten.

Weisser Flaum auf der Oberfläche des Vacherin Mont d’Or

Auch dies ein natürliches Phänomen, das weder den Geschmack des Vacherin beeinträchtigt noch gesundheitsschädlich ist.

Man kann den Flaum entfernen, indem man mit einem feuchten Haushaltspapier sanft über die Oberfläche des Käses reibt.

Tannenholzsplinter auf der Oberfläche des Vacherin

Diese können entstehen, wenn der Holzgürtel umgelegt wird oder beim Einpacken des Käses. Die Splinter lassen sich mit einem spitzen Messer einfach entfernen. Wir wünschen Ihnen mit dem Vacherin Mont d’Or AOC guten Appetit.

