

## Käsefondue mit Mini-Maultäschle und Brezelnuggets



### Zutaten

#### Für das Käsefondue:

- 300 g Allgäuer Bergkäse g.U.
- 250 g Allgäuer Emmentaler g.U.
- 50 g Allgäuer Weißlacker g.U.
- 300 ml heimischer Weißwein (z. B. Riesling oder Grauburgunder)
- 2 cl Schwarzwälder Kirschwasser g.A.
- 1 EL Speisestärke
- 2 Knoblauchzehen
- ½ TL weißer Pfeffer



#### Für die Mini-Maultäschle:

- 500 g Nudelteig, fertig
- 150 g Hackfleisch (halb & halb)
- 300 g Kalbsbrät
- 200 g blanchierter Spinat, gut ausgedrückt und gehackt
- 1 kleine Zwiebel, gewürfelt
- 2 Eier
- Muskat, Salz, Pfeffer
- 1 altbackenes Brötchen, gewürfelt
- Extra: etwas verquirltes Ei

**Extra:** 2 Brezeln zum Servieren

### Zubereitung

#### Mini-Maultäschle:

Für die Füllung die Brötchenwürfel in etwas heißem Wasser einweichen und anschließend gut ausdrücken. Alle angegebenen Zutaten in einer großen Schüssel gut vermengen und abschmecken.

Den Nudelteig längs halbieren, sodass zwei lange Bahnen entstehen. Den oberen Rand mit der Füllung ca. 0,5 cm dünn bestreichen. Den überlappenden Teigrand mit etwas Ei bestreichen, alles einrollen und andrücken.

Mit einem Messer kleine Maultaschen abschneiden (ca. 35–40 g pro Maultasche). Anmerkung: die Maultäschle sind beidseitig offen, das ist Absicht.

Die Maultäschle in leicht gesalzenem, siedendem (nicht kochendem) Wasser ca. 8–10 Minuten sanft köcheln lassen. Dann herausnehmen und abgedeckt warmstellen.

**Tipp:** Übriggebliebener Nudelteig kann eingefroren werden.

### **Käsefondue:**

Bergkäse, Emmentaler und Weißlacker mit einer Reibe fein reiben. Die Knoblauchzehen ebenfalls fein reiben und mit dem Käse vermischen.

In einem Topf den Weißwein mit der Speisestärke verrühren und bei niedriger Hitze langsam erwärmen. Wenn der Wein heiß ist, portionsweise den geriebenen Käse einrühren. Dabei abwarten, bis jede Portion geschmolzen ist. Immer rühren! Sobald der ganze Käse geschmolzen ist, das Kirschwasser und den weißen Pfeffer hinzugeben. Den Käse weiter rühren und aufkochen lassen.

Dann den Topf auf eine Wärmplatte auf den Tisch stellen oder den Käse auf vier vorgeheizte, feuerfeste Schalen verteilen.

Die Brezeln in mundgerechte Stücke schneiden und in einer Pfanne kurz anrösten. Zum Fondue die knusprigen Brezelnuggets und die heißen Mini-Maultäschle reichen.