

Wer schon weit rumgekommen ist, der entwickelt aus den gesammelten Eindrücken eigene Ideen. Jedenfalls ist das so bei André Gütschow, kreativer Kopf im Küchenteam der Brackstedter Mühle.



Hier ein wunderbares Rezept für gesellige Abenden mit den Lieben.

## Kürbis-Käse Fondue

### Zutaten:

1 kleiner	Hokkaidokürbis
100 g	Gruyère
100 g	Appenzeller
100 g	Emmentaler
1 kleine	Zwiebel
1	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
200 ml	Gemüsebrühe
1 EL	Speisestärke
etwas	Muskat
	Pfeffer
	Salz
4 dicke	Scheiben Bauernbrot



## Zubereitung:

### 1. Schritt:

Hokkaidokürbis gründlich waschen. Das obere Drittel vorsichtig abschneiden und das faserige Innenleben mit einem Löffel aus dem Kürbis kratzen. Ofen auf 180 °C vorheizen. Kürbis mit etwa Öl bestreichen und für 20 Minuten in den Ofen geben.

### 2. Schritt:

Käse reiben. Zwiebeln und Knoblauch schälen und sehr fein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch in etwas Öl in einem Topf anschwitzen. Mit Gemüsebrühe ablöschen. Speisestärke in 3 EL Gemüsebrühe glattrühren und mit dem Käse in den Topf geben. Gut rühren, sodass eine glatte Masse entsteht. mit Muskat, Pfeffer und Salz würzen.

### 3. Schritt:

Käsemasse in den Kürbis füllen und 10 Minuten mitbacken. Brot in Würfel schneiden.

### 4. Schritt:

Kürbis aus dem Ofen nehmen und auf einen Teller setzen und servieren. Den Deckel abnehmen und die Brotwürfel nach und nach z.B. mit Kuchengabeln in den Käse tauchen.

### Und noch ein (bis zwei) Tipp(s) vom Profi:

Auch lecker mit Laugengebäck, wie z.B. einer Laugenbrezel ...

Oder

Das Brot vorher mit Kräuterbutter bestreichen ...

Einfach mal verschiedene Kombinationen ausprobieren und Zeit lassen beim Genießen!

Bon Appetit