

## VACHERIN MONT-D'OR-SAUCE ZU ROSENKOHL UND GSWELLTI



**Käse. Aus bester Schweizer Milch.**



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

### ZUTATEN

*Zubereiten: ca. 35 Minuten*

*Garen: ca. 30 Minuten*

*Für 4 Personen*

600-800 g festkochende Kartoffeln

#### **Gemüse:**

1/2 rote Zwiebel, fein gehackt

1/2 Knoblauchzehe, fein gehackt

Butter zum Dämpfen

600 g Rosenkohl, gerüstet, halbiert

1 dl Gemüsebouillon

1 TL Thymianblättchen

#### **Sauce:**

2 Schalotten, fein gehackt

1 1/2 EL Butter

1 EL Mehl

0,5 dl Weisswein oder alkoholfreier Apfelwein

1,5 dl Gemüsebouillon, kalt

1 dl Vollrahm

150 g Birnen, geschält, Kerngehäuse entfernt, gewürfelt

150 g Vacherin Mont-d'Or AOC, ohne Rinde

1 TL Birnendicksaft

Salz, Pfeffer, Muskatnuss

3 EL Haselnüsse, gehackt



### ZUBEREITUNG

**1** Kartoffeln in der Schale weich kochen.

**2** Gemüse: Zwiebel und Knoblauch in Butter andämpfen. Rosenkohl beifügen, mitdämpfen. Mit Bouillon ablöschen, zugedeckt 10-15 Minuten knapp weich garen. Thymian zugeben, abschmecken.

**3** Sauce: Schalotten in Butter andämpfen. Mehl beifügen, andünsten. Wein, Bouillon und Rahm dazugießen und unter Rühren aufkochen. Birnen beigeben, 2-3 Minuten knapp weich garen. Vacherin Mont d'Or dazugeben, schmelzen. Birnendicksaft dazurühren, würzen.

**4** Gschwellti, Gemüse und Sauce anrichten. Nüsse über die Sauce streuen.

Die Sauce passt auch zu kurzgebratenem Schweine- und Kalbfleisch, mit Speck angereichert zu Teigwaren oder Polenta.