

## Kürbis Fondue

Speisekürbis (Moschus-Kürbis),  
schön rund, Ofengrösse  
500 g Brotwürfel  
1 kg Fonduekäse  
Pfeffer und Muskat  
5 - 8 dl Halbrahm



Deckel abschneiden, aushöhlen bis Rand von ca. 3 cm Dicke übrig bleibt. 500 g Brotwürfel in Carré schneiden und in Butter rösten. Fonduekäse und Brotwürfel Lagenweise in den Kürbis einfüllen, mit Pfeffer und Muskat würzen. Dann mit Halbrahm auffüllen. Deckel wieder auf Kürbis plazieren.

Backblech mit Alufolie abdecken. Kürbis auf Backblech in den Ofen schieben. Bei 180°C ca. 1 1/2 - 2 Stunden backen. Wichtig: Der Kürbis darf den Ofenrand nicht berühren! Falls der Kürbisdeckel etwas schwarz wird, mit Alufolie abdecken.

Serviervorschlag: Kürbis direkt mit Backblech auf den Tisch bringen. Deckel wegnehmen, Löffel verteilen. En Guete. Dazu passt: Weisswein oder Tee.