

## Berdorfer Käse-Fondue



Ob klassisch mit Brotstücken oder vielfältig mit Kartoffeln, sauer eingelegtem Gemüse und Schinken:

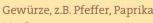
Immer ein Hochgenuss mit Berdorfer!

Vorbereitung: 30 min | Rezept für 4 Personen

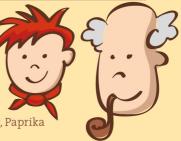
## Zutaten

500 gr Roude Bouf 500 gr Huemens 1/4 L Weißwein 1 Zehe Knoblauch

2 EL Kirschwasser







## Zubereitung

Wein in einen Fonduetopf geben, Knoblauchzehe dazugeben und bei mittlerer Hitze 2 Minuten köcheln lassen. Knoblauch herausnehmen.

Die Hitze soweit verringern, bis der Wein gerade noch siedet. Jetzt den Käse portionsweise unter ständigem Rühren hinzugeben – dabei jede Portion vollständig schmelzen lassen, bevor man die nächste zugibt.

Ist der gesamte Käse geschmolzen, noch 5 Minuten weiterrühren, Kirschwasser dazugeben, eventuell mit Gewürzen abschmecken.

## **Guten Appetit!**

Tipp: Ersetzen Sie den Weißwein durch Schaumwein oder Champagner – oder durch Whisky!

Mehr Rezepte auf www.berdorfer.lu/rezepte oder Code scannen



BERDORFER.LU

Rezept 11|2021