



Berdorfer Käse-Fondue



regional
handgemaach
vum Haff

BERDORFER.LU

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

- 1 kg Berdorfer Käsemischung
- 1/4 L Weißwein
- 1 Zehe Knoblauch
- 2 EL Kirschwasser
- Gewürze,
z.B. Pfeffer, Paprika, Muskat



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 Minuteniterrühren, 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**

