



Berdorfer Käse-Fondue



regional
handgemaach
vum Haff

BERDORFER.LU

Berdorfer Käse-Fondue



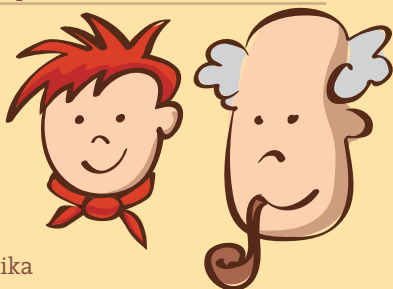
**Ob klassisch mit Brotstücken oder vielfältig mit Kartoffeln, sauer eingelegtem Gemüse und Schinken:
Immer ein Hochgenuss mit Berdorfer!**

Vorbereitung: 30 min | Rezept für 2 Pers.

Zutaten

1x Berdorfer Käse-Fondue-Mischung
150 ml 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.

Wichtig: Geduld! den Käse nicht zu schnell hinzugeben! Ständig rühren!

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

Guten Appetit!

Tipp: Ersetzen Sie den Weißwein durch Cremant – oder durch Whisky!

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



Rezept 11/2021