

Käsefondue von Senner Alex

Dauer: Mittel Kategorie: Hauptspeisen Saison: Ganzjährig Für: Keine Angaben



Zutaten

BELIEBIG	Bergkäse
BELIEBIG	Bierkäse
BELIEBIG	Heumilchkäse
BELIEBIG	Rotweinkäse
BELIEBIG	Gemüse der Saison
BELIEBIG	Selchspeck
BELIEBIG	Hartwurst
BELIEBIG	Brot

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zubereitung

1. In einem mit wenig Wasser gefüllten hohen Topf 6-8 verschiedene Sorten Käse, wie z.B. Bergkäse, Mandlwandkäse, Bierkäse, Almkäse mit grünem Pfeffer, Rotweinkäse oder Heukäse zart schmelzen lassen und ständig umrühren.

Das Wasser dient dazu, dass sich der Käse nicht am Topfboden anlegt.
Die Käsesorten sollten zu gleichen Prozentanteilen zusammengestellt werden.

2. Dazu kommt frisches Baguette, Gemüsesorten wie frische Paprika und Tomaten, eingelegte Gurkerl und Pfefferoni, eine Speckplatte, geräuchertes Rindfleisch.

Und als Getränk unbedingt ein Weißwein, wie z.B. ein Grauburgunder.

Exklusiver Tipp von Alex: Nusskäsesorten nicht zum Fondue geben, denn sonst wird es für Allergiker zur Gefahr!