

## angelfoods Rezepturen

(Rezepturen für jeweils 4-6 Personen)

### Bier Fondue

**Zutaten:**

800-1000g	Käse (z.B. Vacherin, Gruyere, Raclettekäse, Bergkäse – gemischt)
3.5 – 4.5 dl	Bier (helles)
etwas	Kirsch, nach Belieben
2.5 EL	Maizena

### ZUBEREITUNG:

Reiben Sie die gewünschten Käse – oder lassen sich diesen bereits vom Käsehändler reiben. Am besten Sie verwenden diverse Käsesorten ca. 150-200g pro Sorte – siehe oben.

Den geriebenen Käse mit dem Maizena mischen – ins Fondue-Caquelon geben und langsam auf der Herdplatte schmelzen lassen.

Gleichmässig rühren. Sollte das Fondue zu dünnflüssig sein, können Sie noch etwas Maizena beimischen – bei einem zu dickflüssigen Fondue mischen Sie noch etwas Bier bei.

Alternativ zu Brot können Sie auch Früchte- oder Gemüsestücke wie z.B. Birne, Ananas, Apfel, Broccoli, Blumenkohl wie auch Maiskölbchen, Silber- oder Rotweinzwiebeln oder auch Radiesli dazureichen.

En guete☺.