



**NUR NOCH
FLÜSSIGKEIT
BEIGEBEN**

**MOST, WEISSWEIN
ODER APFELSAFT**

Ländle Käsefondue

Zutaten für 2 Personen:

350 g Ländle Fondue
Käsemischung
120 - 150 ml Most / Wein
Knoblauchzehe oder Ingwer
Pfeffer, Muskatnuss
Brot

Zubereitung:

Den Fonduetopf mit einer Knoblauchzehe oder einem Stück Ingwer ausreiben. Flüssigkeit eingießen und erwärmen. Vor dem Siedepunkt die Käsemischung hinzugeben und unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze so lange erwärmen, bis sich Blasen bilden. Mit etwas Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Den Fonduetopf auf den Rechaud stellen, zwischendurch immer wieder umrühren. Dazu werden in Würfel geschnittene Brotstücke gereicht.

Guten Appetit!

ANSTELLE VON MOST können Sie auch 120 - 150 ml Weißwein oder Bier nehmen

ALKOHOLFREIE VARIANTEN: 120 - 150 ml Apfelsaft oder Gemüsefond mit einem Schuss Zitronensaft

DAS PASSENDE BROT ist grundsätzlich ein Weißbrot mit viel Kruste, z. B. Baguette oder Schweizer Brot. Pro Person rechnet man ca. 150 - 200 g Brot.

TIPP: Die Käsemischung mindestens 30 Min. vor dem Zubereiten aus dem Kühlschrank nehmen.