

Käsefondue

MIT BIER

600g Tilsiter
300ml Pils
4cl Whiskey
1 Prise Ingwer
1/2 Bund Petersilie (glatt)
1 EL Speisestärke
Je nach Belieben Zucker

Petersilie waschen und gut trockenschütteln. Den Käse grob reiben. Den Zitronensaft mit dem Käse mischen und in den Fonduetopf (Caquelon) geben. Unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

Nach und nach das Bier dazu gießen und dabei immer weiterrühren. Die Temperatur etwas erhöhen, damit der Käse sämiger wird. Inzwischen die Stärke mit dem Whiskey glatt rühren und in die Käsemischung geben. Die Blättchen der abgetrockneten Petersilie hacken.

Das Fondue solange köcheln bis der Käse kleine Bläschen bildet.

Nach Belieben mit Ingwer, Zucker und der Petersilie würzen.

Wir wünschen guten Appetit!

