

Kaese fondue

Die leichte Variante

500 g Käse (Gouda) mittelalt, gerieben

500ml Buttermilch

250g Sahnefrischkäse

1 Prise Salz/Pfeffer

Wenig Knoblauch (je nach Geschmack)

Saucenbinder (Stärke)

1 Weißbrot

Wer Lust auch kann auch Obst dazu anbieten

Zuerst den Gouda reiben und im Caquelon langsam schmelzen. Buttermilch und den Frischkäse zugeben. Langsam unter ständigem Rühren erwärmen. Käse darf nicht kochen.

Mit Salz und Pfeffer und ggf. Knoblauch abschmecken. Falls nötig mit Saucenbinder verdicken. Je nach Geschmack kann man den Käse auch noch mit Chili, Curry oder Fonduegewürzmischung verfeinern. Weißbrotwürfel oder/und Obststücke eintauchen.

Wir wünschen guten Appetit!

