

Kaesefondue

MIT BRIE

750g junger Brie ohne Rinde

450ml Cidre

1 Knoblauchzehe

2 EL Zitronensaft

Mittelscharfer Senf

Weisser Pfeffer

Knoblauch halbieren und den Fonduetopf damit ausreiben. Den Käse grob raspeln. Den Cidre mit Zitronensaft vermischen.

Bis auf 3 EL den Käse und Cidre in den Fonduetopf geben und bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen.

Das Mehl mit dem übrigen Cidre verrühren und zum Käse hinzufügen. Mit Senf und Pfeffer abschmecken.

Statt Brot können auch frische Champignons oder gedämpftes Gemüse eingetaucht werden.

Wir wünschen guten Appetit!

