

Bärni-Bier-Fondue

Zutaten für 4 Personen

Pro Person 200g Käse und 200g
Ruchbrot

200 g Appenzeller extra
200 g Vacherin Fribourgeois
200 g Emmentaler rezent
200 g Gruyère rezent
1 Bärni dunkel Felsenau 33cl.
3 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 TL Maizena
1 Msp. Natron
1 EL Zitronensaft
Salz und Pfeffer aus der Mühle
wenig Muskatnuss

800 g Ruchbrot

Den Käse mit der Bircherraffel reiben, in eine Schüssel geben und das Bier darübergossen.

Das Caquelon mit Knoblauch ausreiben.

Das Brot in mundgerechte Würfel schneiden.

Maizena und Natron im Zitronensaft auflösen.

Käse mit Bier, Zitronensaft mit Maizena und Natron, sowie die fein gehackten Knoblauchzehen ins Caquelon geben. Unter ständigem Rühren den Käse schmelzen lassen. Das Fondue solange rühren bis es sämig wird. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und sofort servieren und weiterrühren.



Weintipp: Dazu passt ein gehaltvolles Bier oder einen süffigen weissen Waadtländer.

Aus unserem Sortiment:

Dézaley l'Évêque, Patrick Fonjallaz
Epesses la République, Patrick Fonjallaz
Hasenlauf Chasselas, Andreas Stämpfli

Bier:

Bärner Münschti, Felsenau
Brandlöscher, Locher Appenzell
Naturperle, naturrüb, Locher Appenzell
Galopper Lager, Egger Bier Worb
Chopfab, Doppelleu Winterthur