

ALPEN RESI'S REZEPTE

ALPEN SEPP'S KÄSEFONDUE REZEPT

Zutaten für 6 Personen

- 3 Packungen Reibkäsemischung (750 g)
- 5 cl. Kirschwasser
- 1 Knoblauchzehe
- 15 g Speisestärke
- 3/8 l Weisswein
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss



SCHLAGWÖRTER: KÄSEFONDUE



Käsefondue Rezept der alpenkäse sennerei (nach Schweizer Art)

Bei manchen bereits zu Weihnachten, jedoch zu Silvester in vielen Haushalten ein absolutes Muss – feiern mit einem Fondue oder Raclette. Zu den bekanntesten Fondue's zählen Chinoise Fondue (Fleisch Fondue) und das Käse Fondue. Letzteres wird von immer mehr Menschen bevorzugt da einfach superlecker.

Die alpenkäse bregenzerwald sennerei hat uns jetzt deren absolutes Highlight von Rezept zur Verfügung gestellt. Aus dem Herzen des Käsekellers stammt dieses Rezept eines Käsefondues – exklusiv für die Käsegenießer vom Alpen Sepp.

Wir wünschen schon jetzt gutes Gelingen und traumhafte Genussmomente mit geschmolzenem Alpenkäse vom Alpen Sepp. **Video-Tipp weiter unten nicht verpassen!**



Käsefondue Rezept und Zubereitung:

- Den Fonduepotf mit der Knoblauchzehe gut ausreiben bzw. austreichen.
- Die Käsemischung mit dem Wein bei mittlerer Hitze auf dem Herd unter ständigem rühren zu einer glatten Creme verrühren.
- Die Speisestärke und das Kirschwasser miteinander verquirlen und in die Masse einführen wenn sie aufsteigt.
- Abschließend nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.
- Über einem Brenner wird der Fonduepotf serviert. Dazu wird in Würfel geschnittenes Baguette Brot und trockener Weisswein serviert.

✓ Freude am Kochen und höchsten Genuss durch Alpenkäse aus Heumilch. Wir ♥ Käse!

Ideale Käsemischung für ein leckeres Käsefondue im Käseshop



Video Tipp von Pierre aus der französischen Küche



Neu im Shop – unserer Käsefondue Fertigmischung – wenn es schnell gehen soll

