



Cembrala

Der Genuss der Berge

Cembrala-Käsefondue für Zirbenliebhaber

Zubereitung

Den Käse reiben und in einer Schüssel mit der Stärke vermischen. Den Wein in einen Fonduetopf erwärmen. Dann den Käse unter ständigem Rühren hinzugeben und warten bis der Käse geschmolzen ist. Dies wiederholen bis aller Käse im Fonduetopf sämig ist. Dann Zirbenschnaps hinzugeben und falls erwünscht nachwürzen.

Das Baguette-Weißbrot in etwa 2 cm breite Stücke schneiden. Den Fonduetopf auf die Flamme stellen und das Brot mit den Fonduegabeln in den Käse tauchen.

Hierzu empfehlen wir einen trockenen Riesling, alternativ einen Chardonnay. Guten Appetit !!

Zutaten

- 500 g Zirbenkäse
- 500 g Schweizer Käse (Gruyère/ Greyerzer)
- 1/2 Liter Riesling oder Chardonnay
- 2 cl Zirbenschnaps
- 1/2 EL Speisestärke
- 3 Baguettes

www.cembrala.com