

# La Berthoud Fondue

## Informations

Personen : 4



## Zutaten

- 700 g Abondance AOP Fermier Xavier David
- 4 Esslöffel Weißwein
- 4 Esslöffel Madeira-Wein
- 2 Knoblauchzehen
- Salz, Pfeffer
- Butternuss

## Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Gießen Sie den Wein in den Fonduepfopf und erhitzen Sie ihn.
3. Fügen Sie umgehend den Käse hinzu und vermischen Sie ihn mit dem Wein.
4. Rühren Sie beständig mit dem Holzlöffel in Form einer Acht, bis das Fondue schön glatt und gleichmäßig aussieht.
5. Zünden Sie das Fondue-Stövchen auf dem Tisch an. Sie Weiter.



6. Fertig! Wir wünschen einen guten Appetit.

? **Tipp:** Schälen Sie die Knoblauchzehen, reiben Sie die kleinen „Berthoud“-Teller (spezielle Fondue-Teller, die „Berthoud“-Teller genannt werden) oder Schälchen damit aus und legen Sie ein paar Streifen Abondance-Käse hinein. Leicht würzen und mit etwas Weißwein aufgießen. Setzen Sie ein paar Butterspitzen auf das Fondue und überbacken Sie es im Ofen ca. 5 – 10 Minuten.