

Fondue aus 3 AOP Käse

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 250 g Comté AOP Tradition Émotion
- 250 g Morbier AOP Tradition Émotion
- 250 g Gruyère Moléson AOP
- 25 cl trockenes Weißwein

Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Gießen Sie den Wein in den Fonduepot 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:** Reichen Sie zu diesem Fondue aus Dreierlei AOP-Käse ein leckeres Brot, wie zum Beispiel ein Nussbrot.