

Das griechische Fondue

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 500 g Feta DOP Kissas "Fût de Chêne"
- 500 g Graviera 12 Monate
- 10 cl Milch
- 10 cl Weißwein
- 4 Esslöffel Butter
- 2 Esslöffel Mehl

Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Gießen Sie den Wein in den Fonduepotopf 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:** Gut durchmischen, um eine feine, cremige Textur zu erhalten.