

Neuchâteloise fondue

Informations

Personen : 4



Zutaten

- 400 g Gruyère AOP Signature 20 Monate
- 400 g Emmental AOP Xavier David
- 30 cl trockenes Weißwein

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:** Brot ist nach wie vor die beste Beilage. Baguette, Bauernbrot, Körnerbrot... Hier kommt es nur auf Ihren Geschmack an.