

Englisches Fondue

Informations



Zutaten

- 800 g Cheddar-Käse
- 20 cl Bier vom Typ IPA
- grüne Äpfel "Granny Smith"
- Brot

Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie die Äpfel in Viertel und das Brot in kleine Stücke.
2. Schneiden Sie den Cheddar in dünne Streifen und entfernen Sie dabei die Rinde.
3. Gießen Sie das Bier in den Fonduepotf und erhitzen Sie es.
4. Fügen Sie sehr schnell den Käse hinzu und mischen Sie ihn mit dem Bier.
5. Rühren Sie ständig mit einem Holzlöffel in Achterschritten, bis das Fondue glatt und homogen ist.
6. Zünden Sie auf dem Tisch das Fonduehoch an. Das Fonduepotf daraufstellen und weiterdrehen.
7. Es ist fertig! Tauchen Sie das Brot und die Apfelstückchen darin ein.



Viel Spaß beim Genießen!

? **Tipps und Tricks:** Als Beilagen kannst du neben den Brotstücken und den Apfelspalten auch neue Kartoffeln, geräucherte Wurst und verschiedene Gemüse für etwas Frische anbieten!