La Brie de Meaux Fondue

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 700 g Brie de Meaux AOP La Réserve des Crémiers
- 20 cl Champagne Bauchet

Zubereitungschritte

1. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Grie?en Sie den Wein in den Fonduetopf 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 gleichmä?ig aussieht.
5. Zünden Sie das Fondue-Stövchen auf dem Tisch an. Sie Weiter.
6. Fertig! Wir wünschen einen guten Appetit.

? **Tipp**: Bitte auf keinen Fall die Rinde vom Brie de Meaux abschneiden. So wird nichts weggeworfen und Ihr Fondue bekommt mehr Geschmack. Gut mischen, bis Sie eine cremige und schmelzende Konsistenz erhalten. Der Brie de Meaux muss sehr stark erhitzt werden, damit er richtig gut schmilzt.