La Normande

Informations

Personen : **4**

Zutaten

- 1 Camembert de Normandie AOP Xavier David (250g)
- 1 Pont l'Evêque AOP La Réserve des Crémiers (250g)
- 1 Livarot AOP (250g)
- 4 Esslöffel crème fraîche AOP ISIGNY
- 30 cl Cidre fermier
- 2 cl Calvados du Breuil

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:** Sollte die Konsistenz zu flüssig sein, eine Mehlschwitze zubereiten und dem Fondue hinzufügen. Es ist ebenfalls möglich, Maizena Maisstärke hinzuzugeben, aber die Mehlschwitze gibt mehr Geschmack.
Lassen Sie die Rinde am Käse: das ist sparsamer und sorgt für mehr Geschmack.