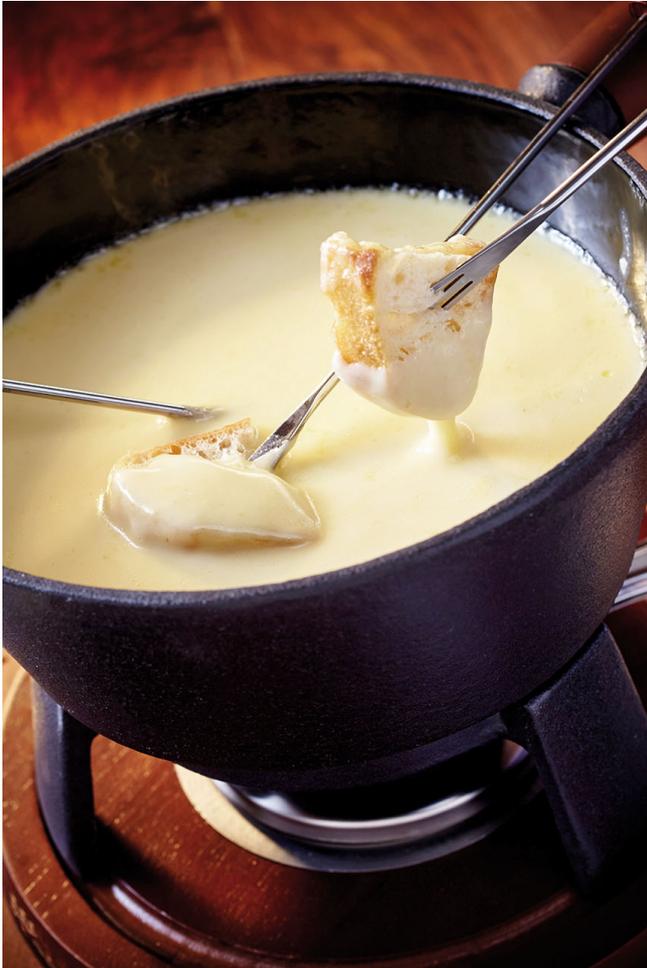


Fondue Savoyarde

Informations



Zutaten

- 250 g Abondance AOP Fermier Xavier David
- 250 g Beaufort d'Été La Réserve des Crémiers
- 200 g Tomme de Savoie IGP La Réserve des Crémiers
- 25 cl Savoyer Weißwein (oder ein anderer trockener Weißwein Ihrer Wahl)

Zubereitungsschritte

1. Schneiden Sie den Käse in dünne Streifen und entfernen Sie die Rinde.
2. Gießen Sie den Wein in den Fonduepot 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.