Englisches Fondue



Informations

Zutaten

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

Zubereitungschritte

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 Fonduetopf 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 Fonduerechaud an. Das Fonduetopf 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!