

- B I E R - F O N D U E - Originalrezept Käse-Bier-Fondue „Polä“

ZUTATEN für 4 Personen
pro Person 200 g Käse, ebensoviel Brot;

200 g Appenzeller extra
200 g rezenter Emmentaler
200 g rezenter Gruyère
200 g Freiburger Vacherin
Mischung aus der Käserei Uettligen

SOWIE

Bärner Müntschi Bier 33cl
6 Knoblauchzehen (fein gehackt)
2 TL Maizena
1 Messerspitze Natron (Natriumcarbonat)
1 Gläschen **SWAF**
1 TL Zitronensaft
Pfeffer
wenig Muskatnuss



„POLÄ'S“ - Bier Fondue mit SWAF

ZUBEREITUNG

- Käse reiben und im Bier einlegen!
- Caquelon mit Knoblauchzehe ausreiben.
- Maizena und Natron mit SWAF anrühren.
- Käse mit Bier und Zitronensaft in das Caquelon geben, unter stetem Rühren schmelzen. Angerührtes Maizena-SWAF beifügen.
- Fondue unter Rühren sämig kochen, würzen.

ZUTATEN

„Käsemischung“	Brot	Bärner Müntschi	SWAF
Käserei Uettligen	Dunkles und Halbhelles Ruchbrot.	Das naturtrübe Felsenau Bier.	Der Bierschnaps wird nach traditionellem Verfahren aus bestem dunklen Felsenau Spezialbier zweimal sorgfältig destilliert.

TIPPS & TRICKS

Fondue zu dünn	Natron (Natriumcarbonat)	Fondue geronnen	Fondue zu dick
Entweder Käse zugeben, oder Stärkemehl in Glas mit SWAF verrühren und dann unter Rühren dem Fondue zugeben.	Macht das Fondue luftig leicht. 1 Msp Natron erst zu letzt, nach der Speisestärke, zugeben und rühre weitere 2 Minuten. Das Natron sorgt dafür, daß das Käsefondue nicht so schwer auf dem Magen liegt und macht es bekömmlicher.	Wenn das Fondue geronnen, vermische 1 TL Zitronensaft mit 2 TL Maizena mit wenig Kirsch in einem Glas und dann unter Rühren dem Fondue zugeben.	Etwas Wein unterrühren.