



Käse-Fondue mit St. Mang Limburger

Zutaten (für 4 Portionen)

500 g Gruyère Käse

100 g Bergkäse

200 g St. Mang Limburger

Mehl nach Bedarf

200 ml Weißwein

Gewürze nach Bedarf

Beilagen nach Wahl, z. B. Kartoffeln, Baguette, Karotten und Paprika



Zubereitung

1. Den gesamten Käse reiben oder in kleine Würfel schneiden.
2. Den Käse mit dem Wein in einen Topf geben und mit etwas Mehl bestäuben. Den Käse unter geringer Hitze schmelzen lassen.
3. In der Zwischenzeit die Beilagen, z. B. Ofenkartoffeln, Baguette, Karotten, Paprika, usw. vorbereiten und das Fondue vorheizen. Fondue abschmecken und nach Bedarf würzen. Das Fondue und die Beilagen servieren.

Weitere Rezepte unter st-mang.com