



Bio-Käsefondue



Zutaten

- 500 gramm fein geriebener Henri Willig Koe Biologisch Gouda Jong
- 125 gramm fein geriebener Henri Willig Koe Biologisch Gouda Belegen
- 1 thymianzweige
- 1 lorbeerblatt
- 0.5 zwiebel
- 1 knoblauchzehen
- 30 gramm Stärke
- 500 milliliter trockener Weißwein
- 125 milliliter Gemüsebrühe
- 10 milliliter Zitronensaft
- Verschiedene Gemüse, Aufschnitt und Brot zum Eintauchen in das Fondue

Lust auf einen gemütlichen Abend mit einem Klassiker auf dem Tisch? Probieren Sie unser Bio-Käsefondue, das mit den besten Käsesorten von Henri Willig hergestellt wird. Dieses Rezept ist einfach, lecker und perfekt für alle, die gutes Essen lieben. In nur 30 Minuten Zubereitungszeit zaubern Sie ein köstliches Gericht auf den Tisch, das Ihre Gäste garantiert begeistern wird. Ob Sie nun ein Käseliebhaber sind oder einfach nur ein warmes, gemütliches Gericht suchen, unser Bio-Käsefondue verspricht ein gemütliches Erlebnis.

Vorbereitung

- 1: Den Wein zusammen mit dem Lorbeerblatt, dem Thymian, der Zwiebel und dem Knoblauch in einen Topf geben und auf 350 Milliliter reduzieren.
- 2: Inzwischen einen etwas größeren Topf mit Wasser aufsetzen und zum Kochen bringen. Die Gemüsebrühe hinzufügen. Die Flüssigkeit abseihen und erneut zum Kochen bringen.
- 3: Die Kartoffelstärke mit 30 Millilitern kaltem Wasser verdünnen. Die Flüssigkeit mit der Kartoffelstärke andicken.
- 4: Stellen Sie Ihren Topf mit kochendem Wasser auf niedrige Hitze und stellen Sie die Pfanne mit Ihrer Fonduemischung "au bain-marie" in diese Pfanne.
- 5: Nach und nach den geriebenen Henri Willig Bio Gouda Jong hinzufügen. Wenn alles geschmolzen ist, nach und nach den geriebenen Henri Willig Biologischer Gouda Belegen hinzugeben.
- 6: Dann einen Deckel auf die Pfanne legen und zwischendurch mit einem Spatel umrühren. Dies etwa 30 Minuten lang erhitzen lassen.
- 7: Zum Schluss noch den Saft der Zitrone dazugeben und fertig ist das Käsefondue.
- 8: Servieren Sie es mit Ihrem Lieblingsgemüse, Aufschnitt und Brot und genießen Sie dieses festliche Käsefondue.

Machen Sie Ihr eigenes Bio-Käsefondue

Genießen Sie die reichhaltigen Aromen unseres Bio-Käsefondues. Perfekt für jede Gelegenheit! Variieren Sie mit verschiedenen Dippern wie knackigem Gemüse, handwerklich hergestelltem Brot oder sogar Obst für eine überraschende Abwechslung. Experimentieren Sie auch mit einem Schuss Kirschwasser im Fondue für einen intensiveren Geschmack. Unser Rezept bietet die perfekte Grundlage, um Ihrer Kreativität in der Küche freien Lauf zu lassen. Weitere Inspirationen und die besten [Bio-Käse](#) finden Sie in unserem Webshop. Essen Sie gut und genießen



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sie das Zusammensein!

