



Schafskäse Fondue



Zutaten

- 1 Zehe Knoblauch oder Schalotte
- 300 ml trockener Weißwein
- 800 Gramm Henri Willig extra alte Schafskäse
- 1½ Löffel Maisstärke + 2 Löffel Weißwein
- 100ml Henri Willig Ananas Ingwer Dip

Bereidingswijze

Ein köstliches Käsefondue mit viel Geschmack!

Zubereitung:

Vorbereitung:

Den Schafskäse fein raspeln. Die Schalotte fein hacken und bei mittlere Hitze zum Kochen bringen. Reduzieren Sie dann die Hitze leicht und fügen Sie den geriebenen Käse allmählich hinzu. Der Käse muss langsam schmelzen, sonst wird er fadenziehend und zäh. Machen Sie in der Zwischenzeit aus der Maisstärke und dem Wein eine Paste und geben Sie es zum Käse dazu. Durch die Maisstärke wird das Fett und die Proteine aus dem Käse geschmolzen und wird sich nicht absetzen.

A la minute:

Fügen Sie zum Schluss den Ananas-Ingwer Dip für den finalen Touch hinzu.

Lecker zum Dippen:

Karotte / Radieschen / Rettich /Blumenkohl / Gurke / Brot

Aufgepasst: Das Käsefondue wird mit der Zeit dicker, wenn es am Tisch steht und abkühlt.