Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Käsefondue mit Ziegenkäse selber machen

Zutaten

- 300 gr Henri Willig extra alter Ziegenkäse
- 400 gr Henri Willig Ziegenkäse Kräuter & Knoblauch
- 2 knoblauchzehe
- 300 milliliter trockener Weißwein
- 2 esslöffel Speisestärke
- und fügen Sie alles hinzu, was Sie in Ihr Käsefondue tunken möchten

Methode Käsefondue mit Ziegenkäse

Sie suchen nach einem überraschenden Käsefondue-Rezept? Machen Sie Ihr eigenes Käsefondue mit Ziegenkäse für ein köstliches und einzigartiges Gericht. Ziegenkäsefondue kombiniert den cremigen Geschmack von jungem Käse mit der würzigen Tiefe von altem Käse. Entdecken Sie, wie einfach es ist, dieses Ziegenkäsefondue zuzubereiten, und überraschen Sie sich und Ihre Gäste mit einer einzigartigen Abwandlung eines Klassikers!

Vorbereitung

1: Zerdrücken Sie die Knoblauchzehen und reiben Sie sie über den Boden der Fonduepfanne.
2: Den Fonduetopf einschalten und den Weißwein leicht erhitzen.
3: In der Zwischenzeit beide Käsesorten reiben.
4: Sobald der Wein heiß ist, jedes Mal ein wenig geriebenen Käse in die Pfanne geben und dabei regelmäßig umrühren. Den Vorgang wiederholen, bis der gesamte Käse aufgebraucht ist. Es dauert eine Weile, bis der ganze Käse geschmolzen ist!
5: Die Speisestärke mit etwas Wasser zu einem dicken Brei verrühren. Diesen in das Käsefondue einrühren und unter regelmäßigem Rühren weitere 5 Minuten eindicken lassen. Geschafft!
6:

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Sind Sie bereit, Ihr eigenes Käsefondue mit Ziegenkäse herzustellen?

Machen Sie aus jedem Anlass ein Fest, indem Sie Ihr eigenes Käsefondue mit Ziegenkäse zubereiten. Ideal für ein gemütliches Beisammensein. Servieren Sie Ihr Fondue mit Ihren Lieblingsdips für ein komplettes Erlebnis. Genießen Sie jeden Bissen dieses köstlichen und einfachen Ziegenkäse-Fondues - guten Appetit!