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

Vorbereitung

Ziegenkäsefondue lecker und besonders!
Das Käsefondue ist sicherlich eines der schönsten Dinge im Leben. Und es hat ein gutes Upgrade bekommen Upgrade von @courgetticonfetti! Was für ein grandioses Rezept.

Das Rezept:
- Die Knoblauchzehen zerdrücken und den Boden der Fonduepfanne damit einreiben.
- Schalten Sie die Fonduepfanne ein und erhitzen Sie den Weißwein leicht.
- In der Zwischenzeit reiben Sie beide Käsesorten.
- Sobald der Wein heiß ist, ein wenig geriebenen Käse in die Pfanne geben
pfanne und rühren Sie regelmäßig um. Wiederholen Sie den Vorgang, bis der gesamte Käse verbraucht ist. Es dauert es dauert eine Weile, bis der ganze Käse geschmolzen ist!
- Mischen Sie die Maisstärke mit etwas Wasser, so dass ein dicker Brei entsteht.
Rühren Sie diesen Brei in das Käsefondue und lassen Sie ihn weitere 5 Minuten eindicken
und rühre dabei regelmäßig um.
- Fertig!

Servieren mit verschiedenen leckeren Dingen zum Eintauchen in das Fondue, zum Beispiel:
- Leckeres Brot, Cracker, Brotstangen
- Rohes Gemüse: Blumenkohl, Karotten, Radieschen, Paprika.

Machen Sie es zu Ihrer eigenen Party!