



Bier-Senf-Fondue

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min.
Rösten: ca. 5 Min.

4 Laugenbrezel
(je ca. 150 g)

400 g Cheddar, grob gerieben

400 g Hartkäse (z. B. L'Etivaz),
grob gerieben

1 EL Maizena

1 EL grobkörniger Senf

3 dl helles Bier

1 — Brezel auf ein Blech legen.

2 — **Rösten:** ca. 5 Min. in der oberen Hälfte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofens.

3 — Käse, Maizena und Senf in ein Caquelon geben, mischen, Bier dazugiessen. Unter ständigem Rühren bei mittlerer Hitze kochen, bis der Käse geschmolzen ist. Geröstete Brezel dazu servieren.

Portion: 1303 kcal, F 77 g, Kh 77 g, E 66 g

Info

Ein idealer Begleiter zum Fondue: das **Feldschlösschen Braufrisch**. Es ist eine moderne Interpretation eines Lagerbiers. Das naturtrübe Bier besticht durch seine feinen Malz- und Karamelnoten und seine dezente Bitterkeit. Da es wenig bitter ist, eignet es sich auch speziell gut für das Bierfondue. In grösseren Coop Verkaufsstellen steht das Feldschlösschen Braufrisch im Regal.

