



seiler fondue[®]

FONDUE



ZUTATEN

für 4 Personen

- 800g Seiler Fondue
- 1-2 Knoblauchzehen, halbiert
- 4TL Maizena (gestrichen)
- 4dl Weisswein
- 800g Brot, gewürfelt
- Nach Belieben:
 - Kirsch
 - Pfeffer
 - Muskatnuss

ZUBEREITUNG

Caquelon mit der Knoblauchzehe ausreiben.

Seiler Fondue-Käse mit Maizena vermischen und ins Caquelon geben.

Weisswein dazugeben und unter ständigem Rühren langsam aufkochen bis der Käse cremig geschmolzen ist.

Je nach Belieben mit etwas Kirsch verfeinern und mit Pfeffer und Muskat würzen. Auf dem Rechaud bei mittlerer Flamme weiterköcheln lassen.

Als Variante zu den klassischen Brotwürfeln geniessen Sie Seiler Fondue doch einmal mit Gemüse- oder Fruchtstücken.

En Guete!