

Rezept

Bierfondue mit zweierlei Aufschnitt

Ein Rezept von Bierfondue mit zweierlei Aufschnitt , am 02.05.2024



Zutaten

350 g gekochter Schinken	350 g Kasseler (in Scheiben)
400 g Cheddar	350 g Greyerzer
200 ml Malzbier (ohne Alkohol)	200 ml helles Bier
Saft von 1/2 Orange	1 EL Butter
2 TL Dijon-Senf	2 TL Speisestärke
Pfeffer	ca. 600 g Brot und Brezen (in Würfeln)

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 1400 kcal

Zubereitung

1. Schinken- und Kasslerscheiben evtl. längs halbieren, zu Röllchen aufdrehen und auf einer Platte anrichten. Den Käse entrinden und grob raspeln. Beide Biersorten mit der Hälfte des Orangensafts und der Butter leicht erhitzen. Den Käse darin bei mittlerer Hitze unter kräftigem Rühren schmelzen, bis sich alles gut verbunden hat.
-
2. Dann den Senf unter die Käsemasse rühren. Die Stärke mit dem übrigen Orangensaft glatt rühren, zum Käse geben und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Masse sämig-cremig ist. Mit Pfeffer würzen. Die Schinken- und Kasselerröllchen im Wechsel mit Brot- oder Brezenstücken aufspießen und im Käse wenden.