

Rezept

Käsefondue mit Bier

Ein Rezept von Käsefondue mit Bier, am 16.09.2024

Zutaten

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| ½ Bund glatte Petersilie | 600 g Tilsiter mit Kümmel |
| 4 EL Zitronensaft | 300 ml Pils |
| 1 EL Speisestärke | 4 cl Whiskey |
| gemahlener Ingwer | Zucker (nach Belieben) |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 890 kcal

Zubereitung

1. Die Petersilie waschen und trockenschütteln, die Blättchen hacken. Den Käse grob reiben. Mit Zitronensaft in den Fonduepfopf geben und unter Rühren bei schwacher Hitze schmelzen lassen.
2. Unter weiterem Rühren nach und nach das Bier dazugießen und bis zum Siedepunkt erhitzen. Die Stärke mit Whiskey glatt verrühren und in die Käsemasse einrühren.
3. Alles unter Rühren einmal aufkochen lassen. Mit Ingwer und nach Belieben mit Zucker abschmecken, mit Petersilie bestreut servieren.