

Starker Tiroler



Sennerland-Käsefondue (4 Pers.)

600g Sennerland Käsemischung - 3/8lt.
trockener Weißwein - 2 EL Maizena aufgelöst
in 4 EL Kirschwasser oder Kirschdestillat -
Salz - Pfeffer - Muskatnuss

Destillat mit Maizena anrühren. Käse und
Wein in den Topf geben und würzen. Langsam
bei mittlerer Hitze den Käse schmelzen
lassen. Nach 2/3 des Schmelzvorgangs die
Hitze erhöhen damit der Käse im Topf anfängt
zu blubbern. Kirschdestillat-Maizenagemisch
unterheben und ca. 2 Minuteniterrühren.
Weißbrot oder Baguette in Würfel schneiden
und als Beilage servieren.

Tipp: Als Abwechslung zum Weißbrot können
Sie auch frisches Gemüse oder Obst
(besonders gut schmecken Bananen und
Weintrauben) in die Käsemasse tauchen.



www.sennerland.at