

# Starker Tiroler



Sennerland-Käsefondue (4 Pers.)

800g Sennerland Käsemischung (über 10 Sorten Bio-Naturkäse von Tiroler Bergregionen) - ½ Liter trockener Weißwein - 3 EL Maizena aufgelöst in 5 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.

Genießer-  
Restaurant  
**Senner Land**

[www.sennerland.at](http://www.sennerland.at)