

BIERFONDUE MIT SPECK UND KÜMMEL



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Bier)
75 g	Speckwürfel
1	Knoblauchzehe, gewürfelt
1/2 TL	Kümmel

Zum Eintauchen

Dazu passen Laugenbrezeln, ebenso Kartoffeln (festkochende Sorte) und kräftiges Gemüse, z.B. Rosenkohl und Blumenkohl, mundgerecht geschnitten und bissfest gegart.

Weitere Rezepte zum Dahinschmelzen auf
<https://www.schweizer-chalet.de/rezepte.html>

Zubereitung

Die Speckwürfel im Fonduetopf langsam knusprig braten. Einen Teil der Speckwürfel für die spätere Garnierung entnehmen und beiseite stellen. Knoblauch dazugeben und kurz mitbraten.

Fonduemischung in den Topf geben, mit Speck und Knoblauch verrühren und bei mittlerer Hitze unter Rühren langsam zum Kochen bringen. Ein paar Minuten köcheln lassen bis das Fondue cremig ist. Mit Kümmel und den restlichen Speckwürfeln bestreuen.

Den Fonduetopf auf ein angezündetes Rechaud stellen, am Kochpunkt halten und regelmässig rühren.

En Guete!

