

BIERFONDUE MIT WURST UND SPECK



Zutaten für 2 Personen

1 Becher bzw. 550 g	Käsefonduemischung (mit Bier)
2 - 4	Bratwürste, grob oder fein, Cervelats, Bockwürste oder Leberkäsescheiben
2 - 4 Scheiben	Speck Fett zum Braten

Zum Eintauchen

Dazu passen Laugenbrezeln, ebenso Kartoffeln (festkochende Sorte) und kräftiges Gemüse, z.B. Rosenkohl und Blumenkohl, mundgerecht geschnitten und bissfest gegart. Dörraprikosen im Speckmantel sind ein besonderes Geschmackserlebnis.

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

Zubereitung

Den Fonduepot nach Belieben mit einer angeschnittenen Knoblauchzehe ausreiben, Fonduemischung hineingeben und auf dem Herd bei mittlerer Hitze unter gleichmäßigem Rühren langsam zum Kochen bringen. Die Temperatur reduzieren und das Fondue unter Rühren ein paar Minuten köcheln lassen bis es cremig ist.

Währenddessen in einer Pfanne etwas Fett erhitzen. Würste oder Leberkäse braun und Speck kross braten, in mundgerechte Stücke schneiden und zum fertigen Bierfondue servieren.

Den Fonduepot auf ein angezündetes Rechaud stellen, am Kochpunkt halten und immer wieder rühren.

En Guete!

