



Dauer: Mittel

Kategorie: Hauptspeisen

Saison: Ganzjährig

Für: Keine Angaben

Verfasst von: Salzburg schmeckt

Zutaten

BELIEBIG Bergkäse

BELIEBIG Bierkäse

BELIEBIG Heumilchkäse

BELIEBIG Rotweinkäse

BELIEBIG Gemüse der Saison

BELIEBIG Selchspeck

BELIEBIG Hartwurst

BELIEBIG Brot

Zubereitung

1. In einem mit wenig Wasser gefüllten hohen Topf 6-8 verschiedene Sorten Käse, wie z.B. Bergkäse, Mandlwandkäse, Bierkäse, Almkäse mit grünem Pfeffer, Rotweinkäse oder Heukäse zart schmelzen lassen und ständig umrühren.

Das Wasser dient dazu, dass sich der Käse nicht am Topfboden anlegt.
Die Käsesorten sollten zu gleichen Prozentanteilen zusammengestellt werden.

2. Dazu kommt frisches Baguette, Gemüsesorten wie frische Paprika und Tomaten, eingelegte Gurkerl und Pfefferoni, eine Speckplatte, geräuchertes Rindfleisch.

Und als Getränk unbedingt ein Weißwein, wie z.B. ein Grauburgunder.

Exklusiver Tipp von Alex: Nusskäsesorten nicht zum Fondue geben, denn sonst wird es für Allergiker zur Gefahr!