

Bierfondue "Säntis"



Zutaten

Zutaten (für 4 Personen)

4	Stück	Knoblauchzehen
2	dl	Säntisbier
1.5	dl	Schwarzer Bär
200	g	Appenzeller-Käse Extra
200	g	Emmentaler-Käse
200	g	Friburger Vacherin
3	TL	Maisstärke
1	MSP	Natron

Zubereitung

Zubereitung

Mit dem geschälten Knoblauch das G...
Pfanne lassen. Den geriebenen Käse
erwärmen bis der Käse geschmolzen

Maisstärke und wenn gewünscht Na...
das Fondue geben. Würzen mit Malz

Laugnbrezel in Würfel schneiden un

0.5	cl	St. Galler Klosterbräu- Bierbrand
6	Stück	Laugenbrezel
		Bier-Malz aus der Pfeffermühle
		Pfeffer aus der Pfeffermühle

Tipp

Wenn das Fondue sämiger sein sollte, dafür am Schluss 2 Eigelb aufschlagen. Achtung: Nur leicht köcheln lassen.

Magst du es leicht süsslich? Nimm ein (oder zwei, wenn gefüllt), schneide diesen in Würfel und stecke sie in das Brot.

Das passende Getränk

Das kellerfrische Sântisbier ist so charakteristisch, dass es unvermittelt. Ein unfiltrierter, goldener Sântisbier mit einer Hefablume, leicht süsslicher Malz- und Hopfenaroma. Ursprünglich im Geschmack und intensiver als ein Bier aus einem Berg, ist dieses Bier der wahrhaftigste Sântisbier.





SÄNTISBIER

Schützengarten

+ 1779 +

ÄLTESTE SCHWEIZER BRAUKUNST

ORIGINAL · NATURTRÜB



