

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

Zubereitung

Zubereitung

Mit dem geschälten Knoblauch das Geschirr austreichen und in der Pfanne lassen. Den geriebenen Käse (Röstiraffel) mit dem Bier langsam erwärmen bis der Käse geschmolzen ist.

Maisstärke und wenn gewünscht Natron im Bierbrand anrühren und in das Fondue geben. Würzen mit Malz aus der Pfeffermühle und Pfeffer.

Laugenbrezel in Würfel schneiden und anstelle von Brot servieren.

Tipp

Wenn das Fondue sämiger sein sollte, nimm nur 2 TL Maizena und gebe dafür am Schluss 2 Eigelb aufschlagen mit etwas Schwarzer Bär dazu.

Achtung: Nur leicht köcheln lassen.

Magst du es leicht süsslich? Nimm einen Appenzeller Biberfladen (nicht gefüllt), schneide diesen in Würfel und werwende den Biberfladen wie das Brot.

Das passende Getränk

Das kellerfrische Sântisbier ist so charaktervoll, wie es sein Name vermittelt. Ein unfiltrierter, goldener Biergenuss, mit dezenter Hefeflume, leicht süsslicher Malz- und feinbitterer Aromahopfennote. Ursprünglich im Geschmack und international anerkannt. Benannt nach einem Berg, ist dieses Bier der wahrhaftige Gipfel des Genusses.

