

BIERFONDUE „SÄNTIS“

Zutaten ausgelegt für 4 Personen

4	Stk.	Knoblauchzehen
2	dl.	Säntisbier
1,5	dl.	Schwarzer Bär
200	gr.	Appenzeller-Käse extra
200	gr.	Emmentaler-Käse
200	gr.	Friburger Vacherin
2-3	TL.	Maisstärke
	1	Messerspitze Natron (nur wer will)
0,5	cl.	St. Galler Klosterbräu-Bierbrand
4-6		Laugenbrezel
		Bier-Malz aus der Pfeffermühle
		Pfeffer aus der Pfeffermühle

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, nehmen Sie nur 2 TL Maizena und geben dafür am Schluss 2 Eigelb aufgeschlagen mit etwas Schwarzer Bär dazu. Achtung nur leicht köcheln lassen.

Mögen Sie es leicht süsslich? Nehmen Sie einen Appenzeller Biberfladen (nicht gefüllt) und schneiden Sie diesen in Würfel und verwenden es wie das Brot.

Welche anderen Biere zu welchen Speisen passen, zeigt diese Übersicht: